

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

# MENU DES GRANDS



## Semaine du 15 au 19 Avril 2019

### LUNDI

Duo de carotte et céleri râpé

All: Céleri, moutarde, sulfites

Filet de poulet grillé au curry

All: Gluten, œuf, sulfites, moutarde, céleri

Riz pilaf BIO

All: Oeuf

Petit suisse nature

All: Lait

Purée pomme fraise

Yaourt nature

All : Lait

Poire



Avril



### MARDI

Hommes de terre aux légumes (asperges, tomate)

All: Sulfites

Grillade de porc au thym

All: Gluten, Sulfites

Poêlée de chou fleur

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Purée pomme coing

Fromage (Edam)

All: Lait

Banane



### MERCREDI

Salade Saint Raphael (Concombres, tomate, œuf dur)

All: Oeuf

Mitonné de bœuf aux olives

All: Gluten, Sulfites

Farfalles

All: Gluten, Lait

Emmental râpé

All: Lait

Dés de poires au naturel

Fromage blanc nature

All: Lait

Pomme

### JEUDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites

Paupiette de dinde grillée

All: Gluten, Œuf, Soja, Sulfites

Purée de légumes maison

All: Lait, Céleri

Camembert

All: Lait

Orange

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pêches

### VENDREDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, œuf, sulfites

Cœur de colin sauce citron

All: Poisson, Lait, Sulfites, œuf

Carottes fraîches au jus

Cantal

All: Lait

Banane

Semoule chocolatée maison

au lait entier fermier

All: Gluten, Lait, Soja

Compote pomme pruneaux maison

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Œuf=Protéines    Féculents/Céréales/Pain=Glucides    Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres    Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés  
par notre Diététicienne