

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 29 Avril au 4 Mai 2019

LUNDI

Brocolis **au jambon**

Bœuf bourguignon

All: Gluten, Sulfites

Blé BIO



All: Gluten, Céleri

Emmental

All: Lait

Banane

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise

MARDI

Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil)

All: Sulfites

Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Carottes fraîches persillées

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Compote pomme banane rhubarbe
maison

Fromage (Fraidou)

All: Lait

Purée pomme coing

MERCREDI



JEUDI

Céleri rémoulade



All: Céleri, œuf, moutarde, lait, Sulfites

Fricassée de poulet au paprika

All: Œuf, Gluten, Sulfites, Céleri

Haricots beurre sautés

Camembert

All: Lait

Purée de pêches

Yaourt nature

All: Lait

Pruneaux

VENDREDI

Concombre ciboulette

Blanquette aux deux poissons (colin, saumon)

All: Poisson, Gluten, Lait, Sulfites

Riz blanc

Tomme blanche

All: Lait

Pomme

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane poire 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