

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture  
Biologique  
Producteurs locaux ("croquez la  
Vienne")  
All "..." = Allergènes présents



# MENU DES GRANDS



## Semaine du 6 au 10 Mai 2019

### LUNDI

Salade Bavaoise (pomme de terre,  
jambon, emmental)

All: Lait

Sauté de veau marengo

All: Gluten, Sulfites

Epinards à la crème

All: Gluten, Lait

Edam

All: Lait

Orange



### MARDI

Carottes râpées persillées

Pâtes fraîches à la carbonara de poulet

All: Gluten, Œuf, Lait, Soja

(plat complet)

Petit suisse nature BIO

All: Lait



Compote banane framboise maison

---

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches

---

Fromage blanc nature

All: Lait

Pomme

### MERCREDI



### JEUDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, Œuf, Sulfites

Haché de bœuf à l'indienne

All: Gluten, Soja, Sulfites

Semoule

All: Gluten

Saint Nectaire

All: Lait

Banane

---

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise

### VENDREDI

Riz aux crudités (riz, concombre,  
tomate, maïs)

All: Sulfites

Cœur de colin sauce hollandaise

All: Poisson, Gluten, Sulfites, Œuf, Lait

Haricots verts sautés BIO



Chèvre fermier

All: Lait



Purée de poires

---

Pâtisserie (Roulé confiture maison)

All: Gluten, Œuf, Lait

Purée pomme pruneaux

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