

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS



Semaine du 3 au 7 Juin 2019

LUNDI

Salade de perles au jambon, tomate, maïs

All: Gluten, Sulfites

Sauté de bœuf aux olives

All: Gluten, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches

Edam

All: Lait

Pomme

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires



MARDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Escalope de dinde grillée au thym

All: Œuf, Sulfites, Gluten

Pommes de terre persillées

Petit suisse nature

All: Lait

Nectarine

Fromage (Fraidou)

All: Lait

Compote pomme framboise maison

MERCREDI

Melon

Rôti de porc au jus

All: Gluten, Sulfites

Macaronis

All: Gluten, Lait

Emmental râpé

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

Petits suisses natures

All: Lait

Fraises



JEUDI

Concombres persillés

Quiche lorraine maison au jambon

All: Gluten, Lait, Œuf

Salade



Camembert

All: Lait

Compote pomme pêche maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Banane

VENDREDI

Tomate basilic

Filet de limande crème d'asperges

All: Poisson, Gluten, Lait, Sulfites

Haricots verts sautés BIO



Chèvre

All: Lait

Purée pomme fraise

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane 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