

Légende:

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



MENU DES GRANDS



Semaine du 13 au 17 Mai 2019

LUNDI

Betteraves rouges persillées
Escalope de dinde grillée

All: Œuf, Gluten, Sulfites

Petits pois carottes

All: Œuf

Emmental

All: Lait

Pomme

Petits suisses natures

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Tomate ciboulette

Grillade de porc au jus

All: Sulfites

Pommes de terre persillées

Tartare nature

All: Lait

Orange

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Purée pomme coing

MERCREDI

Céleri rémoulade

All: Moutarde, Œuf, Sulfites, Céleri

Sauté de bœuf à la coriandre

All: Gluten, Sulfites

Quinoa de Lhommaizé

aux petits légumes

All: Céleri

Tomme blanche

All: Lait

Dés de pêches au naturel

Yaourt nature

All: Lait

Banane

JEUDI

Taboulé aux crudités (carotte,
concombre, radis)

All: Gluten, Sulfites

Rôti de dindonneau au jus

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Poêlée de chou fleur aux fines herbes

All: Moutarde

Camembert

All: Lait

Compote pomme banane fraise maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Abricots secs réhydratés

All: Sulfites

VENDREDI

Salade Grecque (salade, tomate,
concombre, dés de brebis)

All: Lait

Medaillon de merlu sauce citron

All: Poisson, Sulfites, Lait, Œuf, Gluten

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

Fromage (Brie)

All: Lait

Purée de poires

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