

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



# MENU DES GRANDS



## Semaine du 20 au 24 Mai 2019

### LUNDI

Salade Marco Polo (Pépinettes, surimi, tomate, estragon)

All: Gluten, Crustacés, Poisson, Œuf, Sulfites

**Joue de bœuf forestière**

All: Gluten, Lait, Sulfites

Haricots beurre sautés

**Cantal**

All: Lait

**Banane**

**Yaourt nature**

All: Lait

Purée pomme coing



### MARDI

Concombre à la crème

All: Lait

**Colombo de porc**

All: Gluten, Lait, Sulfites

**Riz blanc**

**Yaourt nature sucré fermier**

All: Lait

Purée de poires

**Fromage (Vache qui rit)**

All: Lait

**Nectarine**

### MERCREDI

Macédoine **mimosa**

All: Œuf

**Pizza maison** (tomate, **jambon**, **emmental râpé**)

All: Gluten, Lait, Céleri, Sulfites

**Salade**

**Camembert**

All: Lait

Purée pomme fraise

**Fromage blanc nature**

All: Lait

**Pomme**

### JEUDI

**Tomate persillées**

**Filet de poulet au cumin**

All: Œuf, Gluten, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches

**Chèvre fermier**

All: Lait

Compote pomme banane maison

Pâtisserie maison (**Tarte** aux pêches maison)

All: Lait, Gluten, Œuf, Sulfites

**Petits suisses natures**

All: Lait

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