

Légende:

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



MENU DES GRANDS



Semaine du 27 au 31 Mai 2019

LUNDI

Carottes râpées persillées

Jambon frais braisé

All: Gluten, Sulfites

Poêlée de brocolis

Emmental

All: Lait

Purée pomme coing

Petits suisses naturels

All: Lait

Banane



MARDI

Terrine aux 3 légumes crème d'aneth

All: Céleri, Œuf, Lait, Sulfites

Sauté de dinde au curcuma

All: Gluten, Œuf, Sulfites, Lait

Blé BIO aux petits légumes

All: Gluten, Céleri

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Pomme

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Concombre ciboulette

Aiguillettes de poulet à la crème

All: Gluten, Lait, Œuf, Sulfites

Pâtes fraîches

All: Gluten, Lait, Œuf

Brie

All: Lait

Fraises

Yaourt nature

All: Lait

Pruneaux

JEUDI



VENDREDI

Salade d'haricots verts, tomate, persil

Médaille de merlu à l'estragon

All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites

Epinards à la crème

All: Lait, Gluten

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Purée de poires

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise

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=Gluces Légumes/+fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne