

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 10 au 14 Juin 2019

LUNDI



MARDI

Betteraves rouges ciboulette

Chipolatas grillée

All: Sulfites

Salsifis à la tomate

All: Œuf, Sulfites

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait



Pomme

Petits suisses nature

All: Lait

Dés de poires au naturel

MERCREDI

Taboulé printanier (concombre, radis, maïs)

All: Gluten, Sulfites

Sauté de poulet aux champignons

All: Gluten, Lait, Œuf, Sulfites

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Pêche

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise

JEUDI

Melon

Mitonné de mouton aux fruits secs

All: Gluten, Sulfites

Riz pilaf BIO



All: Oeuf

Brie

All: Lait

Purée de poires

Yaourt nature

All: Lait

Abricots secs réhydratés

All: Sulfites

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



VENDREDI

Tomate persillée

Brandade de morue

All: Poisson, Œuf, Gluten, Lait, Sulfites

Salade



Saint Nectaire

All: Lait

Fraises



Gâteau marbré maison

All: Lait, Œuf, Gluten, Soja

Compote pomme banane pêche maison

Menus élaborés
par notre Diététicienne