

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 17 au 21 Juin 2019

LUNDI

Quinoa au surimi, carotte, estragon

All: Gluten, Œuf, Poisson, Crustacés



Filet de poulet grillé aux herbes de Provence

All: Œuf, Sulfites, Gluten

Haricots beurre sautés

Emmental

All: Lait

Banane

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme pruneaux

MARDI

Carottes râpées persillées

Jambon blanc + beurre doux

All: Lait

Pépinettes, pois cassés basilic

All: Gluten

Vache qui rit

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

Yaourt nature

All: Lait

Pêche

MERCREDI

Concombre aux dés de brebis

All: Lait

Grillade de porc au paprika

All: Gluten, Sulfites

Epinards à la crème

All: Gluten, Lait

Riz vanillé maison au lait entier fermier

All: Lait

Fraises

Fromage (Camembert)

All: Lait

Purée pomme coing

JEUDI

Pastèque

Rôti de veau au romarin

All: Gluten, Sulfites

Petits pois carottes

All: Œuf

Chèvre

All: Lait

Abricot

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme pêche maison

VENDREDI

Tomate ciboulette

Cœur de colin aux agrumes

All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites

Coquillettes BIO

All: Lait, Gluten

Saint Paulin

All: Lait

Compote pomme banane maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Nectarine

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