

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "... " = Allergènes présents



MENU DES GRANDS

Semaine du 1er au 5 Juillet 2019

LUNDI

Lentilles au maïs

All: Sulfites

Mitonné de dinde à la coriandre

All: Œuf, Gluten, Sulfites

Haricots verts extra fin sautés

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Purée de pêches

Yaourt nature

All: Lait

Pomme



MARDI

Concombre ciboulette

Tortis à la Bolognaise

All: Gluten, Sulfites

(plat complet)

Emmental râpé

All: Lait

Abricot

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane framboise maison

MERCREDI

Duo de carotte et courgette râpées

All: Moutarde, Sulfites

Omelette maison aux pommes de terre

All: Œuf

Salade

Chèvre

All: Lait

Fraises

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme pêche maison

JEUDI

Tomate mozzarella

All: Lait

Medaillon de merlu à l'aneth

All: Poisson, Lait, Sulfites, Gluten

Epinards à la crème

All: Lait, Gluten

Yaourt nature

All: Lait

Banane

Fromage (Bleu)

All: Lait

Purée de poires

VENDREDI

Melon

Filet de poulet grillé

All: Œuf, Sulfites

Boullgour BIO aux poivrons

All: Gluten, œuf, céleri

Camembert

All: Lait

Compote

pomme banane fraise maison

Yaourt nature

All: Lait

Pêche

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