

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 8 au 12 Juillet 2019

LUNDI

Betteraves rouges ciboulette

Colombo de porc

All: Lait, Gluten, Sulfites

Semoule BIO



All: Gluten

Vache qui rit

All: Lait

Purée de poires

Petits suisses natures

All: Lait

Banane



MARDI

Pommes de terre, tomate, œuf dur

All: Oeuf

Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive

All: Œuf, Gluten, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches

Edam

All: Lait

Pomme

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise

MERCREDI

Concombre aux fines herbes

All: Moutarde

Tomate farcie maison au bœuf

All: Œuf, Lait, Sulfites

Riz blanc

Tomme blanche

All: Lait

Nectarine

Yaourt nature

All: Lait

Abricots secs réhydratés

All: Sulfites



JEUDI

Pastèque

Jambon blanc + beurre doux

All: Lait



Pommes vapeur

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait



Fraises



Fromage (Chèvre)

All: Lait

Compote pomme pêche maison

VENDREDI

Salade de pâtes au poulet (Tortis,

poulet, tomate, maïs)

All: Gluten, Sulfites, Soja

Cœur de colin sauce Hollandaise

All: Poisson, Œuf, Lait, Sulfites, Gluten

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Brie

All: Lait

Abricot

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

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