

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

# MENU DES GRANDS



## Semaine du 15 au 19 Juillet 2019

### LUNDI

Riz au surimi (carotte, estragon)

All: Poisson, crustacés, Œuf, Gluten

Sauté de bœuf BIO à la provençale

All: Gluten, Sulfites

Haricots verts sautés BIO



Emmental

All: Lait

Banane

---

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise



### MARDI

Pois chiches à la marocaine (poivrons, petits pois, raisins secs, menthe)

All: Sulfites

Paupiette de dinde au basilic

All: Œuf, Soja, Gluten, Sulfites

Pêlée de courgettes fraîches



Petit suisse nature

All: Lait

Dés de pêches au naturel

---

Fromage blanc nature

All: Lait

Pomme

### MERCREDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Jambon frais braisé

All: Gluten, Sulfites

Purée maison de pommes de terre fraîches

All: Lait

Camembert

All: Lait

Abricot

---

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane framboise maison

### JEUDI

Tomates persillées



Blanquette aux deux poissons

(colin et saumon)

All: Poisson, Sulfites, Lait, Gluten

Farfalles

All: Gluten, Lait

Chèvre

All: Lait

Compote pomme banane pêche maison

---

Fromage blanc nature

All: Lait

Fraises

### VENDREDI

Melon



Pizza texane maison (bœuf haché, poivrons, tomate, emmental râpé)

All: Lait, Gluten, Céleri, Sulfites, Soja

Salade



Tomme des Pyrénées

All: Lait

Purée pomme coing

---

Yaourt 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