

Légende:

Produit issu de l'agriculture
Biologique
Producteurs locaux ("croquez la
Vienne")
All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS



Semaine du 26 au 30 Août 2019

LUNDI

Macédoine mayonnaise
All: Œuf, Moutarde, Sulfites
Grillade de porc au jus corsé
All: Sulfites

Poêlée de chou fleur

Cotentin nature

All: Lait

Pomme

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pêches



MARDI

Concombre ciboulette
Sauté de poulet au curcuma
All: Œuf, Gluten, Lait, Sulfites

Riz blanc

Yaourt nature

All: Lait

Pêche

Fromage (Emmental)

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Boulgour à la marocaine (poivrons, petits pois, raisins secs, menthe)
All: Gluten, Sulfites

Cœur de colin au beurre citronné
All: Poisson, Sulfites, Gluten, Lait, Œuf

Haricots verts extra fins sautés

Edam

All: Lait

Abricot

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires

JEUDI

Tomate basilic



Tajine d'agneau aux fruits secs
All: Gluten, Sulfites, Moutarde

Semoule BIO

All: Gluten

Saint Paulin

All: Lait

Purée de pommes

Fromage blanc nature

All: Lait

Banane



VENDREDI

Betteraves rouges persillées
Quiche au thon maison à la provençale
(thon, tomate, herbes de provence)
All: Poisson, Gluten Sulfites, Lait, Œuf

Salade



Chèvre

All: Lait

Prune

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane pêche maison

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