

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



MENU

DES GRANDS



Semaine du 2 au 6 Septembre 2019

LUNDI

Céleri remoulade

All: Céleri, Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Mitonné de dinde à la coriandre fraîche

All: Sulfites, Œuf, Gluten

Blé BIO aux petits légumes

All: Céleri, Gluten, Œuf

Emmental

All: Lait

Banane

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Riz au poulet (maïs, tomate, persil)

All: Soja, Sulfites

Moussaka de bœuf gratinée

All: Lait, Gluten, Soja, Céleri

Salade



Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme framboise maison

Fromage (Rondelé nature)

All: Lait

Pêche

MERCREDI

Salade de melon pastèque



Jambon blanc + beurre doux

All: Lait

Purée de pommes de terre fraîches maison

All: Lait

Saint Nectaire

All: Lait

Purée pomme coing

Yaourt nature

All: Lait

Pruneaux

JEUDI

Lentilles aux poivrons et tomate

All: Sulfites

Sauté de bœuf BIO au paprika

All: Gluten, Sulfites

Haricots beurre très fins sautés

Camembert

All: Lait

Compote pomme banane pêche maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Pomme



VENDREDI

Macédoine de légumes (nature)

Filet de limande à la provençale

All: Poisson, Gluten, Sulfites

Pâtes fraîches

All: Gluten, Oeufs

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Prune

Semoule vanillée maison

au lait entier fermier

All: Gluten, Lait

Compote banane abricot 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