

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

# MENU DES GRANDS



## Semaine du 9 au 13 Septembre 2019

### LUNDI

Haricots verts **mimosa**  
All: Oeuf  
**Sauté de porc au cumin**

All: Gluten, Sulfites,  
Semoule BIO

All: Gluten  
Edam

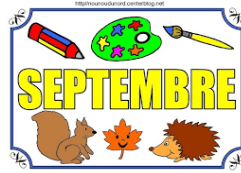
All: Lait

Pomme

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



### MARDI

Tomate BIO **mozzarella**  
All: Lait  
**Paupiette de dinde grillée**

All: Gluten, Œuf, Soja, Sulfites

Riz blanc

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de poires

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison



### MERCREDI

Betteraves rouges ciboulette

**Sauté de lapin aux pruneaux**

All: Gluten, Œuf, Sulfites  
Quinoa de Lhommaizé

All: Oeuf

Tomme blanche

All: Lait

Raisins

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise



### JEUDI

Courgettes râpées au maïs  
All: Moutarde, Sulfites

**Cœur de colin à l'aneth**

All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites

Pommes de terre persillées

Brie

All: Lait

Compote pomme banane maison

Petits suisses naturels

All: Lait

Prune



### VENDREDI

Salade de melon



**Quenelles de veau au parmesan**

All: Lait, Œuf, Sulfites, Gluten

Epinards à la crème

All: Gluten, Lait

Chèvre

All: Lait

Pâtisserie maison (Tarte clafoutis  
maison aux poires)

All: Gluten, Œuf, Lait, Sulfites

Yaourt nature

All: Lait

Banane

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

viande/poisson/œuf=protéines    légumes/céréales/pain=glucides    légumes/fruits crus et cuits=vitamines, minéraux, fibres    lait/produits laitiers=calcium



Menus élaborés  
par notre Diététicienne