

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES GRANDS



Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

LUNDI

Pomme de terre au thon tomate fines herbes

All: Poisson, Sulfites

Sauté de veau à l'italienne

All: Gluten, Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Orange

Fromage (Bleu)

All: Lait

Purée pomme pruneaux



MARDI

Concombre ciboulette



Jambon blanc

Lentilles de Civaux

All: Œuf, Sulfites

Vache qui rit

All: Lait

Purée de pêches

Fromage blanc nature

All: Lait

Pomme



MERCREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Céleri, Gluten, Sulfites

Omelette maison à l'emmental

All: Œuf, Lait

Poêlée de courgettes fraîches



Saint Paulin

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Abricots secs (réhydratés)

All: Sulfites

JEUDI

Salade de pastèque

Filet de poulet grillé à l'origan

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Purée maison de pommes de terre fraîches

All: Lait

Cantal

All: Lait

Compote pomme banane rhubarbe

maison

Petits suisses naturels

All: Lait

Poire



VENDREDI

Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil)



All: Sulfites

Filet de hoki aux crevettes

All: Poisson, Mollusques, Crustacés, Sulfites,

Lait, Gluten

Riz BIO



Tomme des Pyrénées

All: Lait

Raisins



Fromage blanc nature

All: Lait

Prune

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