

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

### LUNDI

Carottes râpées  
Grillade de porc au thym

All: Gluten, Sulfites

Boulgour BIO

All: Gluten, Céleri, Œuf

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Purée pomme fraise

Yaourt nature

All: Lait

Pomme



### MARDI

Betteraves rouges persillées

Aiguillettes de poulet panées aux céréales

All: Gluten

Pois maraichers

All: Œuf, Sulfites

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Prune

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane framboise maison

### MERCREDI

Concombre au maïs

All: Sulfites

Pizza reine maison

(tomate, jambon, champignons, mozzarella)

All: Gluten, Lait, Sulfites

Salade verte

Edam

All: Lait

Dés de pêches au naturel

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

### JEUDI

Tomate BIO

Steak haché frais fermier

Coquillettes BIO

All: Gluten

Chèvre

All: Lait

Purée de poires

Riz caramélisé maison au lait entier

fermier

All: Lait

Orange



### VENDREDI

Melon

Medaillon de merlu à l'estragon

All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites

Pêlée de courgettes fraîches

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Pâtisserie maison (Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat)

All: Lait, Œuf, Gluten, Soja

Fromage (Camembert)

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-fruits légumes/céréales/fruit-oléagineux légumes/fruit crus et cuits-vitamines, minéraux, fibres lait/produits laitiers-calcium



Menus élaborés  
par notre Diététicienne