

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "... " = Allergènes présents



MENU DES GRANDS

Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

LUNDI

Sardines beurre doux

All: Poisson, Lait

Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Riz BIO aux petits légumes

All: Céleri

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Pomme



Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



MARDI

Salade marco polo (pépinette, tomate, surimi, estragon)

All: Gluten, Poisson, Sulfites, Crustacés, Œuf
Mitonné de porc aux champignons

All: Gluten, Lait, Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Petit suisse nature

All: Lait

Poire

Fromage (Fraidou)

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Tomate BIO aux dés de brebis

All: Lait

Haché d'agneau à la Marocaine

All: Gluten, Céleri, Sulfites, Soja, Moutarde

Semoule

All: Gluten

Saint Paulin

All: Lait

Purée de pommes (sans sucre)

Petits suisses naturels

All: Lait

Prune

JEUDI

Quinoa aux poivrons, tomate, maïs

All: Sulfites

Rôti de veau au jus corsé

All: Gluten, Sulfites

Pêlée de carottes fraîches

Brie

All: Lait

Compote pomme poire maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Banane



VENDREDI

Concombre aux fines herbes

All: Moutarde

Blanquette aux deux poissons

All: Poisson, Sulfites, Lait, Gluten

Pommes de terre persillées

Emmental

All: Lait

Raisins

Yaourt nature

All: Lait

Pruneaux

All: Sulfites



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

Viande / Poisson / Œuf / Lait / Crustacés / Mollusques / Légumes / Fruits à coque et noix / Vitamines / Minéraux / Sucre / Lait / Produits laitiers - Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne