

Légende:

Produit issu de l'agriculture
Biologique
Producteurs locaux ("croquez la
Vienne")
All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS



Semaine du 7 au 11 OCTOBRE 2019 semaine des

LUNDI "Salé"

Haricots verts **mimosa**
All: Oeuf

Sauté de porc aux olives

All: Sulfites, Gluten
Blé BIO aux champignons

All: Gluten, Œuf, Lait

Edam

All: Lait

Prune

Petits suisses natures

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI "Acide"

Pâtes au jambon (coquillettes, jambon,
tomate, persil)

All: Gluten

Escalope de dinde grillée

All: Œuf, Sulfites

Poêlée de courgettes fraîches

Fromage blanc fermier nature

All: Lait

et son coulis pomme et rhubarbe

Fromage (Tartare nature)

All: Lait

Banane

MERCREDI

Concombre ciboulette

Jambon blanc

Flageolets BIO

All: Oeuf

Tomme blanche

All: Lait

Raisins

Semoule chocolatée maison au lait entier fermier

All: Gluten, Lait

Compote banane poire maison

JEUDI "Sucré"

Carottes râpées aux raisins secs

All: Sulfites

Tajine de bœuf aux pruneaux

All: Gluten, Sulfites

Céréales gourmandes Bio

All: Gluten, Soja

Chèvre

All: Lait

Compote pomme framboise maison

Yaourt nature

All: Lait

Poire

VENDREDI "Amer"

Radiccio aux dés de brebis

All: Lait

Filet de hoki à l'aneth

All: Poisson, Sulfites, Lait, Gluten
Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Camembert

All: Lait

Pâtisserie maison (Gâteau marbré maison)

All: Gluten, Lait, Œuf

Fromage blanc nature

All: Lait

Pomme

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