

Légende:

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



MENU DES GRANDS



Semaine du 14 au 18 OCTOBRE 2019

LUNDI

Pommes de terre **au surimi** (tomate, fines
herbes)

All: Poisson, Crustacés, Mollusques, Œufs, Gluten
Mitonné de veau à la moutarde

All: Gluten, Moutarde, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches



Petit suisse nature BIO

All: Lait



Orange

Fromage (Saint Paulin)

All: Lait

Purée pomme pruneaux



MARDI

Concombres persillés

Carbonara au jambon

All: Gluten, Lait, Oeuf
Tortis de la Fabric d'Alice

All: Gluten

Vache qui rit

All: Lait

Poire



Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane framboise maison

MERCREDI

Macédoine **au thon**

All: Poisson, Sulfites

Quiche maison au poulet

All: Gluten, Œuf, Lait, Soja

Salade



Brie

All: Lait

Banane

Petits suisses naturels

All: Lait

Abricots secs (Rehydratés)

All: Sulfites

JEUDI

Blé **au jambon**, maïs, ciboulette

All: Gluten, Sulfites

Rôti de dindonneau, jus au romarin

All: Œuf, Sulfites, Gluten

Haricots beurre très fins sautés

Camembert

All: Lait

Purée pomme coing

Fromage blanc nature

All: Lait

Prune

VENDREDI

Betteraves rouges

Cœur de colin sauce Hollandaise

All: Poisson, Œuf, Lait, Sulfites, Gluten

Riz BIO



Emmental

All: Lait

Raisins



Yaourt nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

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