

Légende:

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



MENU DES GRANDS



Semaine du 21 au 25 OCTOBRE 2019

LUNDI

Céleri rémoulade



All: Céleri, moutarde, lait, œuf, sulfites
Sauté de lapin aux carottes fraîches

All: Œuf, Gluten, Sulfites

Petits pois au jus

All: Œuf, Sulfites

Cantal

All: Lait

Purée de pêches

Petits suisses naturels

All: Lait

Prune



MARDI

Tomate ciboulette

Sauté de dinde au curcuma

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

All: Céleri

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane poire maison

MERCREDI

Potage de légumes

All: Œuf, Céleri

Grillade de porc

All: Sulfites

Lentilles de Civaux

All: Œuf, Sulfites

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane rhubarbe maison

Fromage (Saint Nectaire)

All: Lait

Pomme



JEUDI

Carottes râpées



Filet de limande sauce citron

All: Poisson, Œuf, Lait, Sulfite, Gluten

Epinards à la crème

All: Lait, Gluten

Chèvre

All: Lait

Pâtisserie maison (Tarte aux pommes)

All: Lait, Œuf, Gluten

Yaourt nature

All: Lait

Banane

VENDREDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites

Sot l'y laisse de dinde à la marocaine

All: Moutarde, Sulfites, Œuf, Céleri, Gluten

Semoule BIO



All: Gluten

Tomme blanche

All: Lait

Poire



Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pomme (sans sucre)

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