

**Légende:**

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



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 28 au 31 OCTOBRE 2019

### LUNDI

Betteraves persillées

**Filet de poulet grillé**

All: Œuf, Sulfites

**Farfalles**

All: Gluten

**Tomme des Pyrénées**

All: Lait

**Pomme BIO**



**Yaourt nature**

All: Lait

Purée pomme fraise



### MARDI

Macédoine au maïs

**Filet de hoki à la tomate**

All: Poisson, Sulfites, Gluten

**Riz pilaf**

**Yaourt nature sucré fermier**

All: Lait

**Banane**



**Petits suisses naturels**

All: Lait

**Pruneaux**

All: Sulfites

### MERCREDI

**Taboulé aux petits légumes**

All: Gluten, Sulfites, Céleri

**Mitonné de bœuf forestière**

All: Gluten, Sulfites, Lait

Haricots verts extra fins sautés

**Camembert**

All: Lait

Purée pomme coing

**Fromage blanc nature**

All: Lait

**Poire**



### JEUDI

**Courgettes râpées aux fines herbes**

All: Moutarde

**Rôti de porc crème de potiron**

All: Gluten, Lait, Sulfites

**Purée de carottes fraîches**

All: Lait

**Saint Paulin**

All: Lait

Dés de poires au naturel

**Yaourt nature**

All: Lait

**Orange**



### VENDREDI



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

viandes / poisson / œuf / légumes / fruits crus et cuits / céréales / produits laitiers / produits d'origine animale / produits d'origine végétale / produits d'origine animale / produits d'origine végétale



Menus élaborés  
par notre Diététicienne