

**Légende:**

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



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 2 au 6 Décembre 2019

### LUNDI

Carottes râpées ciboulette 

**Chili Con carné maison (Bœuf, Haricots rouges, sauce tomate)**

All: Sulfites, Céleri, Gluten

Riz blanc BIO 

Cantal

All: Lait

Clémentine

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



### MARDI

Pommes de terre aux petits légumes

All: Céleri

**Paupiette de dinde grillée à l'estragon**

All: Soja, Sulfites, Œuf, Gluten

Haricots verts extra fins sautés

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

Petits suisses naturels

All: Lait

Pomme 

### MERCREDI

Velouté de courge maison

All: Céleri, Œuf 

**Sauté de porc au curcuma**

All: Gluten, Sulfite, Lait

Céréales gourmandes BIO 

All: Gluten, Soja

Edam

All: Lait

Poire 

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane orange maison

### JEUDI

Chou blanc rémoulade

All: Œuf, Moutarde, Sulfites, Lait 

**Steak haché frais fermier**  

Pommes de terre persillées

Petit suisse nature BIO 

All: Lait

Purée pomme coing

Fromage (Brie)

All: Lait

Banane

### VENDREDI

Betteraves crues râpées 

All: Sulfites, Moutarde

**Médailillon de merlu sauce Hollandaise**

All: Poisson, Lait, Sulfite, Œuf, Gluten

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Chèvre

All: Lait

Pâtisserie maison 

(Clafoutis aux pommes maison)

All: Lait, Gluten, Œuf

Fromage blanc nature

All: Lait

Orange

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