

**Légende:**

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



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 4 au 8 Novembre 2019

### LUNDI

Macédoine mayonnaise  
All: Œuf, moutarde, Sulfites

Mitonné de porc à la coriandre  
All: Sulfites, Gluten

Pommes de terre persillées

Edam

All: Lait

Clémentine

---

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing



### MARDI

Carottes râpées



Gnocchis BIO à la sauce tomate BIO et  
parmesan

All: Gluten, Lait, Sulfites, Céleri  
(plat complet)

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

---

Fromage (Fraidou)

All: Lait

Banane

### MERCREDI

Duo de brocolis chou fleur

Emincé de dinde à la ciboulette

All: Sulfites, Gluten, Œuf

Quinoa de Lhommaizé



All: Oeuf

Cantal

All: Lait

Pomme



---

Riz vanillé maison au lait entier fermier

All: Lait

Compote banane orange maison

### JEUDI

Céleri râpé vinaigrette persillée

All: Moutarde, Sulfites, Céleri

Rôti de veau au jus de paprika

All: Sulfites, Gluten

Pâtes de la Fabric d'Alice

All: Gluten

Emmental râpé

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

---

Fromage blanc nature

All: Lait

Poire



### VENDREDI

Concombre aux fines herbes

All: Moutarde

Filet de merlu sauce aurore

All: Poisson, Sulfites, Gluten, Lait

Epinards à la crème

All: Lait

Chèvre

All: Lait

Pâtisserie maison (Gâteau moelleux aux  
poires maison)

All: Gluten, Lait, Œuf, Sulfites

---

Yaourt 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