

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS



Semaine du 12 au 15 Novembre 2019

LUNDI



MARDI

Haricots verts persillés

Sauté de bœuf au cumin

All: Gluten, Sulfites

Petits pois carottes

All: Œuf, Sulfites

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Pomme



Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pomme (sans sucre)

MERCREDI



Pâtes au maïs

(tortis, maïs, tomate, fines herbes)

All: Gluten, Sulfites, Moutarde

Omelette maison

All: Œuf

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Camembert

All: Lait

Poire



Fromage blanc nature

All: Lait

Pruneaux

All: Sulfites

JEUDI

Duo de choux rouge et blanc

All: Moutarde, Sulfites

Aiguillette de poulet aux champignons

All: Œuf, Gluten, Lait, Sulfites

Purée de potiron

All: Lait

Tomme blanche

All: Lait

Compote banane framboise maison

Yaourt nature

All: Lait

Clementine

VENDREDI

Betteraves crues râpées

All: Moutarde, Sulfites

Filet de limande à l'aneth

All: Poisson, Sulfites, Gluten, Lait

Riz blanc BIO



Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Banane

Fromage (Edam)

All: Lait

Purée pomme coing

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