

Légende:

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



MENU DES GRANDS



Semaine du 18 au 22 Novembre 2019

LUNDI

Salade de pépinettes au surimi, tomate,
estragon

All: Gluten, Œuf, Crustacés, Sulfites, Poisson

Chipolatas grillée

Poêlée de brocolis

Emmental

All: Lait

Orange

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêche



MARDI

Cœur de palmier aux petits légumes

All: Céleri, Sulfites

Escalope de dinde à la crème

All: Lait, Œuf, Sulfites, Gluten

Blé BIO



All: Gluten, Oeuf

Petit suisse nature BIO

All: Lait



Banane

Fromage (Vache qui rit)

All: Lait

Purée de poire

MERCREDI

Haricots verts mimosa

All: Oeuf

Pot au feu maison (jumeau)

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Pommes de terre et légumes du pot (carotte, poireaux, navets)



All: Œufs

Brie

All: Lait

Purée de fraise

Yaourt nature

All: Lait

Clémentine

JEUDI



Velouté aux 5 légumes verts

All: Gluten, lait

Pizza Margherita maison (tomate,
mozzarella, basilic)

All: Gluten, Lait, Céleri, Sulfites

Salade verte



Chèvre

All: Lait

Poire



Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

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