

Légende:

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



MENU DES GRANDS



Semaine du 25 au 29 Novembre 2019

LUNDI

Betteraves rouges persillées

Sauté de dinde à la marocaine

All: Gluten, Sulfites, Œuf, Moutarde, Céleri

Semoule BIO

All: Gluten



Tomme des Pyrénées

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Sardines petit beurre doux

All: Poisson, Lait

Gratin de chou fleur et pommes de terre au curry

All: Lait, Céleri, Gluten, Moutarde



(plat complet)

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait



Compote banane pomme maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Orange

MERCREDI

Endives aux dés de brebis

All: Lait



Grillade de porc au thym

All: Sulfites, Gluten

Lentilles de Civaux

All: Œuf, Sulfites



Fromage blanc nature

All: Lait

Clémentine

Fromage (Camembert)

All: Lait

Compote pomme framboise maison

JEUDI

Céleri râpé, vinaigrette aux fines herbes

All: Céleri, moutarde, sulfites

Mitonné de bœuf BIO sauce brune

All: Gluten, Sulfites



Poêlée de carottes fraîches

Saint Paulin

All: Lait

Purée pomme pruneaux

Yaourt nature

All: Lait

Poire

VENDREDI

Macédoine au maïs

Cœur de colin à la tomate

All: Poisson, Sulfites, Gluten, Lait

Macaronis

All: Gluten

Emmental râpé

All: Lait

Pomme BIO



Fromage blanc nature

All: Lait

Abricots secs à réhydrater

All: Sulfites

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