

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez
la Vienne")

Menu Végétarien

All "..." = Allergènes présents



MENU

DES GRANDS



Semaine du 9 au 13 décembre 2019

LUNDI

Pommes de terre au thon, fines herbes

All: Poisson, Sulfites, Moutarde

Sauté de bœuf à la moutarde

All: Gluten, Sulfites, Moutarde

Poêlée de salsifis tomates

All: Sulfites, Oeuf

Vache qui rit

All: Lait

Banane

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires



MARDI

Céleri râpé vinaigrette persillée

All: Céleri, Moutarde, Sulfites

Carbonara au jambon

All: Œuf, Gluten, Lait

Pâtes fraîches

All: Gluten, Œuf

Petit suisse nature

All: Lait

Orange

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

MERCREDI

Chou rouge au maïs

All: Sulfites, Moutarde

Filet de poulet grillé à l'origan

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Petits pois au jus

All: Œuf, Sulfites

Saint Paulin

All: Lait

Compote banane poire maison

Yaourt nature

All: Lait

Pomme

JEUDI

Velouté de légumes

All: Céleri, Lait, Gluten

Quiche maison à la courge

All: Lait, Œuf, Gluten

Salade

Camembert

All: Lait

Dés de pêches au naturel

Semoule chocolatée maison

au lait entier fermier

All: Lait, Soja, Gluten

Pruneaux

All: Sulfites

VENDREDI

Pois chiches à la Grecque

All: Céleri, Sulfites

Filet de hoki crème de ciboulette

All: Lait, Poisson, Sulfites, Gluten

Poêlée de carottes et panais frais

All: Oeuf

Tomme blanche

All: Lait

Clémentine

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pomme

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