

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture  
Biologique  
Producteurs locaux ("croque  
la Vienne")  
Menu Végétarien



# MENU

## DES GRANDS



### Semaine du 16 au 20 décembre 2019

#### LUNDI

Pâtes au poulet (farfalles, poulet, tomate, maïs)

All: Gluten, Soja, Sulfites

Grillade de porc au jus d'ail

All: Gluten, Sulfites

Poêlée de chou fleur

Emmental

All: Lait

Purée de pêches

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing



#### MARDI



Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, œuf, sulfites

Œuf dur à la florentine

All: Œuf, Lait, Gluten

(plat complet)

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Orange



Fromage (Fraidou)

All: Lait

Compote banane framboise maison

#### MERCREDI

Salade trevisse aux dés de jambon

Blanquette de veau

All: Gluten, Sulfites, Lait

Riz blanc

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Dés de poires au naturel

Fromage blanc nature

All: Lait

Banane

#### JEUDI

Betteraves rouges persillées

Cœur de colin aux agrumes

All: Poisson, Sulfites, Gluten, Lait

Quinoa aux petits légumes

All: Céleri, Oeuf

Camembert

All: Lait

Pomme BIO



Petits suisses natures

All: Lait

Purée pomme pruneaux



#### VENDREDI

Mousse de canard

All: Lait, Gluten

Filet mignon de porc et son velouté de champignons

S/Porc: Aiguillettes de chapon

All: Lait, Sulfites, Gluten, Oeuf

Pommes de terre "rosties"

Sapin de Noël aux 2 chocolats

All: Œuf, Gluten, Soja, Lait

Clémentine

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires

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