

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 23 au 27 Décembre 2019

### LUNDI

Salade de perles au surimi (pâtes, surimi, tomate, aneth)

All: Gluten, Poisson, Crustacés, Œuf, Sulfites

Joue de porc braisée aux petits oignons

All: Gluten, Sulfites

Pois maraichers et carottes fraîches

All: Œuf

Edam

All: Lait

Banane

Petits suisses natures

All: Lait

Purée pomme pruneaux



### MARDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites

Jambon blanc

Purée maison de pommes de terre

fraîches

All: Lait

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Orange

Fromage (Tartare ail et fines herbes)

All: Lait

Compote pomme banane maison

### MERCREDI



### JEUDI

Salade de riz à la cantonaise (riz, petits pois, jambon, œuf dur, poivrons)

All: Œuf

Mitonné de bœuf aux champignons

All: Gluten, Sulfites, Lait

Pôelée de brocolis

Brie

All: Lait

Purée de pomme fraise

Fromage blanc nature

All: Lait

Clémentine

### VENDREDI

Céleri rémoulade

All: Céleri, Moutarde, Œuf, Lait, Sulfites

Medaillon de merlu aux petits légumes

All: Poisson, Céleri, Sulfite, Lait, Gluten

Pâtes de la fabric d'Alice

All: Gluten

Emmental râpé

All: Lait

Compote banane poire maison

Yaourt nature

All: Lait

Pomme

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

viande/poisson/œuf-frivolités légumes/céréales/pain-glucides légumes/ fruits crus et cuits-vitamines, minéraux, fibres lait/produits laitiers-calcium



Menus élaborés  
par notre Diététicienne