

Légende:

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



MENU DES GRANDS

Semaine du 13 au 17 JANVIER 2020

LUNDI

Carottes râpées

Sauté de porc à l'indienne

All: Gluten, Sulfite, Lait

Quinoa de Lhommaizé

All: Œuf, Céleri

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Purée pomme fraise

Petits suisses natures

All: Lait

Banane



MARDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Bolognaise

All: Gluten, Sulfite, Soja

Pâtes de la Fabric d'Alice

All: Gluten

Emmental râpé

All: Lait

Pomme BIO



Yaourt nature

All: Lait

Compote banane framboise maison



MERCREDI

Chou blanc vinaigrette persillée

All: Moutarde, Sulfites

Longe de porc rôti aux marrons

All: Gluten, Sulfites

Purée maison de butternut fraîche

All: Lait

Saint Paulin

All: Lait

Compote pomme banane maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme coing



JEUDI

Treviso mimosa

All: Œuf

Rôti de veau à la sauge

All: Gluten, Sulfites

Flageolets BIO

All: Œuf

Chèvre

All: Lait

Purée de pommes

Yaourt nature

All: Lait

Orange



VENDREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Gluten, Céleri, Sulfites

Cœur de colin à l'aneth

All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Fromage blanc nature

All: Lait

Clémentine

Fromage (Tomme des Pyrénées)

All: Lait

Compote pomme pruneaux 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