

Légende:

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



MENU DES GRANDS



Semaine du 20 AU 24 JANVIER 2020

LUNDI

Céleri râpé vinaigrette
aux fines herbes

All: Céleri, moutarde

Jambon frais braisé

All: Gluten, Sulfites

Petits pois au jus

All: Œuf, Sulfites

Cantal

All: Lait

Orange



Yaourt nature

All: Lait

Purée de pomme coing

MARDI

Pâtes au thon (Coquillettes, thon,
tomate, maïs)

All: Gluten, Poisson, Sulfites

Escalope de dinde à la crème

All: Lait, Œuf, Gluten, Sulfites

Poêlée de chou fleur

Petit suisse nature

All: Lait

Purée de poires

Fromage (Tartare nature)

All: Lait

Pomme



MERCREDI

Carottes râpées au jus d'orange

Bœuf bourguignon BIO

All: Gluten, Sulfites



Pommes de terre persillées

Camembert

All: Lait

Compote banane poire maison

Yaourt nature

All: Lait

Pruneaux

All: Sulfites

JEUDI

Velouté de potiron

All: Gluten, Lait

Filet de limande sauce Aurore

All: Poisson, Sulfites, Gluten, Lait

Riz blanc BIO



Edam

All: Lait

Clémentine

Pâtisserie (Gâteau moelleux
aux pommes maison)

All: Œuf, Lait, Gluten

Fromage blanc nature

All: Lait



VENDREDI

Macédoine mimosa

All: Œuf

Pizza maison aux 3 fromages (chèvre,
mozzarella, emmental râpé)

All: Gluten, Lait, Sulfites, Céleri

Salade verte



Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Banane



Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme banane orange
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