

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("crois la Vienne")

Menu Végétarien

All "..." = Allergènes présents



MENU DES GRANDS

Semaine du 3 au 7 Février 2020

LUNDI

Pommes de terre au jambon et fines

herbes

All: Moutarde

Boeuf mode

All: Gluten, Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Edam

All: Lait

Poire



Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise

février

MARDI

Carottes râpées



Jambon blanc

Pâtes fraîches

All: Gluten, Oeuf

Vache qui rit

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

Petits suisses naturels

All: Lait

Clémentine

MERCREDI

Potage de légumes

All: Céleri, Gluten, Lait, Œuf

Filet de poulet grillé au cumin

All: Gluten, Œuf, Sulfites

Blé BIO aux champignons

All: Gluten, Œuf, Lait

Saint Paulin

All: Lait

Banane

Fromage blanc nature

All: Lait

Abricots secs à réhydrater

All: Sulfites

JEUDI

Betteraves rouges cuites

Sauté de porc BIO caramélisé

All: Gluten, Sulfites, Lait

Riz basmati

Petit suisse nature

All: Lait

Compote banane orange maison

Yaourt nature

All: Lait

Pomme



VENDREDI

Boullgour au maïs tomate et basilic

All: Gluten

Cœur de colin sauce Hollandaise

All: Poisson, Gluten, Lait, Œuf, Sulfites

Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Orange

Fromage (Camembert)

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

All: Sulfites

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