

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("Produit  
la Vienne")

Menu Végétarien

All "..." = Allergènes présents



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 10 au 14 Février 2020

### LUNDI

Pâtes au surimi ( Coquillettes, surimi,  
maïs)

All: Gluten, Crustacés, Poisson, Œuf, Sulfites

Grillade de porc au jus

All: Gluten, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches

Cantal

All: Lait

Pomme BIO

Petits suisses natures

All: Lait

Purée pomme coing

# février

### MARDI

Chou rouge vinaigrette persillée

All: Moutarde, Sulfites

Paupiette de dinde grillée

All: Gluten, Sulfites, Œuf, Soja

Petits pois au jus

All: Œuf, Sulfites

Petit suisse BIO

All: Lait

Clémentine

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires

### MERCREDI

Haricots verts mimosa

All: Oeuf

Blanquette de veau à l'ancienne

All: Gluten, Sulfites, Lait

Pommes de terre persillées

Brie

All: Lait

Poire

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane orange maison

### JEUDI

Carottes râpées à l'échalote

Quiche maison aux petits légumes

All: Gluten, Œuf, Lait, Céleri

Salade

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme poire maison

Fromage (Tomme blanche)

All: Lait

Banane

### VENDREDI

Pommes de terre au thon, tomate, fines

herbes

All: Poisson, Sulfites, Moutarde

Cœur de colin au court bouillon

All: Poisson, Sulfites, Céleri

Epinards à la crème

All: Lait, Gluten

Chèvre

All: Lait

Compote banane pomme poire maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Orange

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