

LEGÈRE.

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez  
la Vienne")

Menu Végétarien

ALL " " - ALLERGIENNE VÉGÉTARIEN



# MENU DES GRANDS



semaine du 17 au 21 février 2020

## LUNDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Sauté de poulet au paprika

All: Œuf, Gluten, Sulfites

Poêlée de chou fleur

Emmental

All: Lait

Banane

---

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pomme

# février

## MARDI

Céleri râpé vinaigrette au cerfeuil

All: Céleri, Moutarde, Sulfites

Filet de limande crème d'olives noires

All: Poisson, Lait, Sulfites, Gluten

Riz blanc BIO

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Pomme

---

Fromage (Bleu)

All: Lait

Compote banane poire maison

## MERCREDI

Trévisse à l'emmental

All: Lait

Chipolatas grillées

Lentilles de Civaux

All: Œuf, Sulfites

Petit suisse nature

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

---

Fromage blanc nature

All: Lait

Orange

## JEUDI

Velouté de carottes maison

All: Lait, Œuf, Céleri, Gluten

Omelette maison ciboulette

All: Œuf

Haricots beurre très fins sautés

Camembert

All: Lait

Pâtisserie maison (Gâteau marbré maison)

All: Lait, Gluten, Œuf, Soja

---

Yaourt nature

All: Lait

Clementine

## VENDREDI

Poireaux vinaigrette

All: Moutarde, Sulfites

Steak haché frais fermier

Pommes de terre vapeur

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Poire

---

Riz vanillé maison

au lait entier fermier

All: Lait

Pruneaux

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