

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croque



la Vienne")

All "... " = Allergènes présents



MENU DES GRANDS

Semaine du 24 au 28 Février 2020

LUNDI

Riz au thon et estragon
All: Poisson, Sulfites
Sauté de porc sauce brune
All: Sulfites, Gluten
Poêlée de julienne de légumes
All: Céleri
Cantal
All: Lait
Clémentine

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêche

MARDI

Betteraves crues râpées
All: Moutarde, Sulfites
Haché de bœuf aux raisins secs
All: Gluten, Sulfites, Soja
Semoule BIO
All: Gluten
Cotentin ail et fines herbes
All: Lait
Purée de poires

Crêpe nature sucrée

All: Lait, Œuf, Gluten

Orange



MERCREDI

Chou blanc vinaigrette persillée
All: Moutarde, Sulfites
Sauté de dinde au curry
All: Gluten, Œuf, Sulfites, Céleri, Moutarde
Pâtes de la fabric d'Alice
Emmental râpé
All: Lait
Compote banane framboise maison

Petits suisses naturels

All: Lait

Pomme

JEUDI

Carottes râpées à l'estragon
Rôti de veau persillé
All: Gluten, Sulfites
Purée maison de butternut frais
All: Lait
Chèvre
All: Lait
Poire

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane orange maison

VENDREDI

Lentilles au maïs tomate persil
All: Sulfites
Filet de hoki crème ciboulette
All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites
Poêlée de carottes fraîches
Fromage blanc nature
All: Lait
Banane

Fromage (Saint Nectaire)

All: Lait

Purée pomme coing

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Menus élaborés
par notre Diététicienne