



MENU DES GRANDS

Semaine du 22 au 26 Juin 2020

LUNDI

Pomme de terre au jambon, tomate,
persil
Escalope de dinde grillée au thym
All: Œuf, Sulfites
Poêlée de brocolis
Yaourt nature
All: Lait
Purée de pommes
Petits suisses natures
All: Lait
Purée de pêches



MARDI

Tomate mozzarella
All: Lait
Chipolatas grillées
Flageolets
All: Œuf
Cotentin ail et fines herbes
All: Lait
Nectarine
Fromage blanc nature
All: Lait
Compote pomme banane maison

MERCREDI

Taboulé aux crudités
(concombre, tomate, maïs)
All: Gluten, Sulfites
Omelette maison à l'emmental
All: Œuf, Lait
Poêlée de julienne de légumes
All: Céleri
Camembert
All: Lait
Pomme
Yaourt nature
All: Lait
Compote banane pêche maison



JEUDI

Macédoine mayonnaise
All: Œuf, Sulfite, Moutarde
Rôti de veau au paprika
All: Gluten, Sulfites
Poêlée de courgettes fraîches
Tomme des Pyrénées
All: Lait
Banane
Fromage blanc nature
All: Lait
Pâtisserie (Tarte clafoutis maison à
l'abricot)
All: Gluten, Œuf, Lait



VENDREDI

Pastèque
Duo de poisson aux petits légumes
(Colin, saumon)
All: Poisson, Gluten, Céleri, Lait
Riz blanc
Fromage blanc sucré fermier
All: Lait
Compote pomme fraise maison
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)

Producteurs locaux
("Croquez la Vienne")



Menu Végétarien



Les allergènes présents
sont indiqués en
italique