



# MENU DES GRANDS

Semaine du 20 au 26 Juillet 2020

## LUNDI

Salade de pommes de terre à la russe  
(jambon, macédoine, œuf dur)

All: Œuf

Sauté de dinde au basilic

All: Gluten, Sulfites, Œuf

Poêlée de chou fleur

Edam

All: Lait

Kiwi

---

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pomme coing



## MARDI

Concombres persillés



Tomate farcie

All: Gluten, Soja, Sulfites

Riz blanc

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Abricot

---

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme framboise maison

## MERCREDI

Salade de pépinettes aux petits légumes

All: Gluten, Céleri

Mitonné de bœuf au cumin

All: Gluten, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches

Saint Nectaire

All: Lait

Banane

---

Petits suisses nature

All: Lait

Purée de pêches

## JEUDI

Salade de riz au poulet tomate fines herbes

All: Moutarde, Soja

Quiche maison tomate, dés de brebis et  
herbes de Provence

All: Gluten, Œuf, Lait

Salade



Fromage blanc sucré fermier

All: Lait



Pomme

---

Fromage (Vache qui rit)

All: Lait

Pruneaux

All: Sulfites

## VENDREDI

Pastèque

Surimi mayonnaise

All: Poisson, Crustacés, Œuf, Moutarde,  
Sulfites, Gluten

Taboulé citronné à l'aneth

All: Gluten, Sulfites

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Purée de poires

---

Pâtisserie maison (Gâteau marbré)

All: Gluten, Lait, Œuf, Soja

Pêche

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")



Les allergènes présents  
sont indiqués en  
italique