Menus élaborés par notre diététicienne



DES GRANDS

Semaine du 6 au 12 Juillet 2020

LUNDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites
Pilon de poulet rôti

All: Sulfites, Œuf, Gluten Blé aux petits légumes

All: Gluten, Celeri, Oeuf Edam

All:Lait

Pomme

Petits suisses natures

All: Lait

Purée de pêches



MAKDI

Courgettes râpées au pesto

All: Moutarde, Sulfites Haché de bœuf à l'indienne

All: Gluten, Sulfites, Soja Semoule

All: Gluten
Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

VIENNE W

Purée pomme fraise

Fromage (Cotentin nature)

All: Lait

Banane

MERCREDI

Pastèque

Rôti de porc froid + Mayonnaise

All: Moutarde, Œuf, Sulfites Salade de pommes de terre, œuf dur, tomate

All: Oeuf
Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

Yaourt nature

All: Lait

Abricot

JEUDI

Salade de tomates

Sauté de veau aux olives

All: Gluten, Sulfites

Pépinettes, lentilles corail et tomate

All: Gluten Camembert

All: Lait

Purée de poires

Petits suisses natures

All: Lait

Pêche

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, Œuf, Sulfites Cœur de colin à la crème

All: Poisson, Lait, Sulfites, Gluten

Riz

Tomme blanche

All: Lait

Fraises



Fromage blanc nature

All: Lait
Abricots secs (réhydratés)

All: Sulfites

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")





Les allergènes présents sont indiqués en italique