



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 24 au 28 Août 2020

### LUNDI

Salade de pommes de terre au surimi,  
tomate, estragon

*All: Poisson, Crustacés, Œuf, Gluten*  
Escalope de dinde grillée à l'huile

d'olive

*All: Œuf, Sulfites, Celeri, Gluten*  
Poêlée de julienne de légumes

*All: Céleri*

Cotentin ail et fines herbes

*All: Lait*

Prune



### MARDI

Tomate ciboulette



Carbonara au jambon

*All: Lait, Gluten, Œuf, Céleri*

Tortis

*All: Gluten*

Petit suisse nature

*All: Lait*

Pêche

---

Petits suisses natures

*All: Lait*

Purée pomme coing

---

Yaourt nature

*All: Lait*

Purée de pommes

### MERCREDI

Betteraves rouges

Saucisse de volaille grillée

*All: Œuf, Sulfites, Céleri*

Petits pois

*All: Œuf, Sulfites, Céleri*

Tomme des Pyrénées

*All: Lait*

Abricots

---

Fromage blanc nature

*All: Lait*

Compote pomme banane maison

### JEUDI

Duo de céleri et courgette râpé  
vinaigrette

*All: Céleri, Moutarde, Sulfites*

Rôti de veau au thym

*All: Sulfites, Gluten*

Haricots verts extra fins sautés

Saint Paulin

*All: Lait*

Compote banane pêche maison

---

Yaourt nature

*All: Lait*

Pomme



### VENDREDI

Pastèque

Terrine aux poissons + mayonnaise

*All: Mollusque, Crustacés, Poisson, Gluten,  
Œuf, Lait, Céleri, Moutarde, Sésame, Soja*  
Salade de riz aux crudités (concombre,

tomate, maïs)

Fromage blanc nature

*All: Lait*

Purée pomme fraise

---

Fromage (Emmental)

*All: Lait*

Banane

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