

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS

Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2020

LUNDI

Salade de pépinettes au jambon,
tomate, fines herbes

All: *Gluten, Sulfites, Moutarde*

Sauté de bœuf aux olives

All: *Gluten, Sulfites*

Pôlée de carottes fraîches

Edam

All: *Lait*

Pomme

Petits suisses naturels

All: *Lait*

Purée de pêches



MARDI

Concombres mozzarella

All: *Lait*



Haché d'agneau à la marocaine

All: *Gluten, Moutarde, Céleri, Soja, Sulfites*

Semoule BIO

All: *Gluten*



Yaourt nature

All: *Lait*

Kiwi

Fromage blanc nature

All: *Lait*

Compote pomme rhubarbe maison

MERCREDI

Salade fraîcheur

(salade, tomate, maïs, persil)

All: *Sulfites*



Mitonné de porc au paprika

All: *Gluten, Sulfites, Céleri*

Riz blanc

Fromage blanc nature

All: *Lait*

Purée pomme coing

Fromage (Brie)

All: *Lait*

Nectarine

JEUDI

Salade de pommes de terre tomate

œuf dur

All: *Oeuf*

Filet de hoki au beurre acidulé

All: *Poisson, Gluten, Lait, Sulfites, Œuf*

Epinards à la crème

All: *Lait, Gluten*

Tomme blanche

All: *Lait*

Prune

Yaourt nature

All: *Lait*

Compote banane framboise maison

VENDREDI

Melon



Jambon blanc

Haricots beurre très fins sautés

Chèvre

All: *Lait*

Riz caramélisé maison

au lait entier fermier

All: *Lait*



Fromage blanc nature

All: *Lait*

Pruneaux

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