

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

LUNDI

Salade de pommes de terre bavaoise
(jambon, emmental)

All: Lait

Mitonné de veau au curcuma

All: Gluten, Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Yaourt nature

All: Lait

Kiwi

Fromage (Edam)

All: Lait

Purée pomme pruneaux



MARDI

Concombres ciboulette



Chipolatas grillée

All: Sulfites

Lentilles de Civaux



All: Œuf, Céleri, Sulfites

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Purée de pêches

Fromage blanc nature

All: Lait

Banane

MERCREDI

Salade de pois chiches aux poivrons tomate menthe

All: Sulfites

Omelette maison à l'emmental

All: Œuf, Lait

Poêlée de carottes fraîches

Brie

All: Lait

Prune

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme framboise maison

JEUDI

Melon



Rôti de dindonneau au jus

All: Œuf, Sulfites, Céleri

Epinards à la crème

All: Gluten, Lait

Chèvre

All: Lait

Pâtisserie maison (gâteau marbré
maison)

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme pêche maison

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, œuf, sulfites

Brandade de morue

All: Gluten, Poisson, Œuf, Lait, Sulfites

Salade verte



Tomme des Pyrénées

All: Lait

Pomme



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)

Producteurs locaux
("Croquez la Vienne")



Les allergènes présents
sont indiqués en
italique