



MENU DES GRANDS

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI

Carottes râpées

Sauté de porc aux champignons

All: Sulfites, Gluten, Lait

Pâtes fraîches

All: Œuf, Gluten

Emmental râpé

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Salade de pommes de terre tomate maïs

All: Sulfites

Filet de poulet crème de ciboulette

All: Œuf, Gluten, Lait, Sulfites, Céleri

Poêlée de brocolis

Fromage blanc nature

All: Lait

Prune

Fromage (bleu)

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Pastèque

Bœuf mode

All: Gluten, Sulfites

Semoule

All: Gluten

Vache qui rit

All: Lait

Purée de pommes

Yaourt nature

All: Lait

Poire



JEUDI



Salade de riz BIO aux crudités
(carottes, concombres, fines herbes)



All: Moutarde

Pizza margherita maison (tomate,
mozzarella basilic)

All: Gluten, Lait, Sulfites, Céleri

Salade verte



Emmental

All: Lait

Raisins



Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme poire maison



VENDREDI

Salade de pommes de terre à la Russe
(PDT Macédoine jambon œuf dur)

All: œuf

Dos de colin à l'estragon

All: Poisson, Gluten, Lait, Sulfites

Poêlée de courgettes fraîches



Cantal

All: Lait

Compote banane framboise maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Pomme



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")



Menu Végétarien



Les allergènes présents
sont indiqués en
italique