



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 7 au 11 septembre 2020

### LUNDI

Betteraves rouges persillées  
Grillade de porc sauce brune

All: Sulfites, Gluten  
Quinoa de Lhommaizé

All: Œuf, Céleri  
Emmental

All: Lait

Banane

---

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires



### MARDI

Tomates basilic  
Rôti de porc

All: Gluten, Sulfites  
Petits pois carottes

All: Œuf, Céleri  
Petit suisse nature bio

All: Lait

Purée pomme fraise

---

Yaourt nature

All: Lait

Pomme



### MERCREDI

Haricots verts au jambon

Filet de dinde froid

Taboulé aux crudités (concombres, tomates, maïs)

All: Gluten, Sulfites  
Saint paulin

All: Lait

Raisins



---

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane orange maison

### JEUDI

Courgettes râpées tomatées

All: Sulfites

Sauté de bœuf à la coriandre fraîche

All: Gluten, Sulfites  
Riz pilaf

All: Œuf, Céleri  
Camembert

All: Lait

Kiwi

---

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme pêche maison



### VENDREDI

Salade de pâtes au poulet tomate olives

All: Gluten, Soja, Sulfites

Filet de limande à l'aneth

All: Poisson, Gluten, Lait, Sulfites  
Poêlée de julienne de légumes

All: Céleri

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Pêche

---

Fromage (Cantal)

All: Lait

Compote pomme banane maison



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