

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS

Semaine du 5 AU 9 OCTOBRE 2020

LUNDI

Carottes râpées
Sauté de porc au cumin
All: Gluten, Sulfites
Petits pois au jus
All: Œuf, Lait, Céleri

Emmental
All: Lait

Poire



Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Duo de chou rouge et blanc vinaigrette

All: Moutarde, Sulfites

Omelette maison ciboulette

All: Œuf

Quinoa de Lhommaizé
à la tomate

All: Œuf, Céleri, Lait, Sulfites

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Purée de pommes

Fromage (Cotentin nature)

All: Lait

Pomme



MERCREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Gluten, Céleri

Paupiette de dinde grillée

All: Œuf, Céleri, Sulfites, Soja, Lait, Gluten

Poêlée de brocolis

Cantal

All: Lait

Banane

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

JEUDI

Betteraves rouges vinaigrette
All: Moutarde, Sulfites
Mitonné de bœuf à la moutarde
All: Moutarde, Gluten, Sulfites
Lentilles de Civaux
All: Œuf, Céleri, Lait

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Raisins

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane poire maison

VENDREDI

Concombres persillés
Filet de hoki sauce citron
All: Poisson, Lait, Gluten, Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Camembert

All: Lait

Riz au lait entier fermier
aux raisins secs

All: Lait, Sulfites

Fromage blanc nature

All: Lait

Orange

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