



# MENU DES GRANDS

## Semaine du 19 AU 23 OCTOBRE 2020

### LUNDI

Salade de pommes de terre au thon

*All: Poisson, Moutarde, Sulfites*

Grillade de porc au jus

*All: Sulfites, Gluten*

Poêlée de carottes fraîches

Tartare ail et fines herbes

*All: Lait*

Purée de poire

Yaourt nature

*All: Lait*

Kiwi



### MARDI

Salade verte au jambon et croûtons

*All: Gluten*

Filet de poulet grillé à la coriandre

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

Pennes

*All: Lait*

Emmental râpé

*All: Lait*

Pomme



Petits suisses naturels

*All: Lait*

Compote banane pomme maison

### MERCREDI

Haricots verts mimosa

*All: Œuf*

Sauté de veau marengo

*All: Gluten, Sulfites*

Blé Bio aux petits légumes

*All: Gluten, Céleri, Œuf*

Tomme des Pyrénées

*All: Lait*

Poire



Fromage blanc nature

*All: Lait*

Compote banane rhubarbe maison

### JEUDI

Betteraves crues râpées

*All: Moutarde, Sulfites*

Jambon frais braisé

*All: Gluten, Sulfites*

Purée de pois cassés BIO maison



*All: Lait, Œuf, Céleri*

Saint Paulin

*All: Lait*

Compote banane pomme orange

maison

Yaourt nature

*All: Lait*

Orange

### VENDREDI

Macédoine mayonnaise

*All: Œuf, Moutarde, Sulfites*

Cœur de colin sauce Hollandaise

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

Riz Bio blanc



Fromage blanc nature

*All: Lait*

Kiwi

Fromage (Cantal)

*All: Lait*

Compote banane poire 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