

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS

Semaine du 26 AU 30 OCTOBRE 2020

LUNDI

Céleri vinaigrette

All: Céleri, Moutarde, Sulfites

Filet de poulet grillé

All: Œuf, Gluten, Sulfites, Céleri

Flageolets Bio

All: Œuf, Céleri

Edam

All: Lait

Banane



MARDI

Salade de pâtes au jambon et maïs

(farfalles)

All: Gluten, Sulfites

Filet de merlu à l'aneth

All: Poisson, Lait, Sulfites, Gluten

Epinards à la crème

All: Lait, Gluten

Yaourt sucré fermier

All: Lait



Purée pomme fraise

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pommes

Fromage blanc nature

All: Lait

Poire



MERCREDI

Brocolis au dés de brebis

All: Lait

Roti de porc au curcuma

All: Gluten, Sulfites, Lait

Pommes de terre persillées

Fromage blanc nature

All: Lait

Orange

Fromage (Bleu)

All: Lait

Compote banane orange maison

JEUDI

Salade de pâtes pépinettes au jambon
et petits légumes

All: Gluten, Céleri

Sauté de bœuf à l'origan

All: Gluten, Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Chèvre

All: Lait

Kiwi

Yaourt nature

All: Lait

Pruneaux

All: Sulfites

VENDREDI

Carottes aux oranges sanguines



Quiche butternut poulet maison

All: Gluten, Œuf, Lait, Soja

Salade verte



Brie

All: Lait

Compote pomme banane 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")



Les allergènes présents
sont indiqués en
italique