



MENU DES GRANDS

Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020

LUNDI

Salade de riz au surimi (tomate, aneth)

All: Poisson, Œuf, Gluten

Mitonné de porc sauce brune

All: Gluten, Sulfites

Poêlée de brocolis

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches

Petits suisses natures

All: Lait

Poire

MARDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, Œuf, Sulfites

Quenelle nature sauce aurore

All: Gluten, Lait, Œuf, Sulfites, Céleri

Pâtes fraîches

All: Gluten, Œuf

Emmental

All: Lait

Clémentine

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

MERCREDI

Betteraves crues râpées

Grillade de porc au jus

All: Sulfites

Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes

All: Céleri, Œuf

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Compote banane poire maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Kiwi

JEUDI

Salade de riz au poulet fines herbes

All: Soja, Moutarde

Rôti de veau aux champignons

All: Lait, Gluten, Sulfites

Poêlée de carottes fraîches

Camembert

All: Lait

Banane

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

VENDREDI

Chou rouge vinaigrette

Filet de limande à l'estragon

All: Lait, Poisson, Sulfites, Gluten

Purée maison de pommes de terre

fraîches

All: Lait

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Poire

Fromage (Saint Paulin)

All: Lait

Compote pomme orange 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*