



MENU DES GRANDS

Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020

LUNDI

Macédoine mimosa

All: Oeuf

Grillade de porc au jus

All: Sulfites

Poêlée de chou fleur

Yaourt sucré fermier

All:Lait

Purée pomme coing

Fromage (Tartare nature)

All: Lait

Pomme

MARDI

Haricots verts aux petits légumes

All: Céleri

Emincé de dinde à la crème de ciboulette

All: Œuf, Céleri, Lait

Pâtes de la Fabric d'Alice

All: Gluten

Emmental râpé

All: Lait

Banane

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

MERCREDI

Brocolis au cerfeuil

Omelette maison

All: Oeuf

Poêlée de salsifis

All: Céleri, oeuf

Riz maison au lait entier fermier caramélisé

All: Lait

Poire

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

JEUDI

Betteraves rouges vinaigrette

Pot au feu (jumeau) maison

All: Sulfites, Gluten, Œuf, Céleri

Pommes de terre et Légumes du pot
(carottes, navets, poireaux)

All: Sulfites, Œuf, Céleri

Brie

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Orange

VENDREDI

Salade de perles au jambon (mais,
fines herbes)

All: Gluten, Sulfites

Filet de merlu court bouillon

All: Poisson, Sulfite, Céleri

Epinards à la crème

All: Lait, Gluten

Saint Paulin

All: Lait

Kiwi

Petits suisses natures

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*