



MENU DES GRANDS

Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020

LUNDI

Betteraves rouges persillées

Bolognaise de bœuf

All: Gluten, Sulfites

Tortis

All: Gluten

Petit suisse nature

All: Lait

Poire

Fromage (Rondelé ail et fines herbes)

All: Lait

Purée pomme fraise

MARDI

Céleri remoulade

All: Céleri, Œuf, Lait

Jambon blanc

Lentilles de Civaux

All: Sulfites, Œuf, Céleri

Edam

All: Lait

Banane

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme poire maison

MERCREDI

Macédoine vinaigrette

All: Sulfites

Rôti de dindonneau aux champignons

All: Sulfites, Lait, Œuf, Céleri

Purée de légumes frais maison

(pomme de terre, brocolis et chou fleur)

All: Lait

Saint Nectaire

All: Lait

Purée de pêches

Petits suisses natures

All: Lait

Orange

JEUDI

Brocolis au cerfeuil

Mitonné de bœuf au cumin

All: Sulfites, Gluten

Boulgour BIO

All: Céleri, Gluten, Œuf

Fromage blanc nature

All: Lait

Kiwi

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

VENDREDI

Taboulé au maïs (tomate, basilic)

All: Gluten, Sulfites

Médaille de merlu aux petits légumes

All: Gluten, Poisson, Lait, Sulfites, Céleri

Poêlée de carottes fraîches

Brie

All: Lait

Compote pomme poire banane maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Clémentine

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