



MENU DES GRANDS

Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020

LUNDI

Salade de riz andalouse (haricots verts
tomate)
Filet de poulet grillé à l'huile d'olive
All: Œuf Celeri Lait Gluten
Poêlée de julienne de légumes

All: Celeri

Cantal

All: Lait

Pomme

Petits suisses natures

All: Lait

Purée de poires

MARDI

Brocolis aux fines herbes
Haché d'agneau aux épices
All: Celeri Soja Sulfites Gluten
Semoule BIO

All: Gluten

Petit suisse nature bio

All: Lait

Purée de pêches

Yaourt nature

All: Lait

Kiwi

MERCREDI

Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil)

All: Poisson

Sauté de bœuf aux herbes de Provence

All: Gluten, Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Tomme blanche

All: Lait

Clémentine

Fromage blanc nature

All: Lait

Pruneaux

JEUDI

Velouté de potiron

All: Gluten, Lait, Fruit à coque

Pizza maison aux 3 fromages
(mozzarella, emmental, bleu)

All: Lait Gluten Sulfites

Salade verte

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane orange maison

Fromage (Camembert)

All: Lait

Banane

VENDREDI

Carottes râpées

Dos de colin à l'aneth

All: Poisson, Lait, Gluten

Riz pilaf BIO

All: Œuf Celeri

Chèvre

All: Lait

Orange

Pâtisserie maison (Gâteaux moelleux
aux poires maison)

All: Gluten, Œuf, Sulfites Lait

Purée de pêches

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