

Menus élaborés par notre diététicienne



# MENU DES GRANDS

Semaine du 7 AU 11 DECEMBRE 2020

## LUNDI

Salade de pommes de terre au surimi  
au cerfeuil

All : crustacés, gluten, œuf, poisson

Sauté de veau marengo

All : gluten, sulfites

Poêlée de choux fleurs BIO persillés

Cotentin nature

All : lait

Purée de pêches

Yaourt nature

All : lait

Purée de poires

## MARDI

Carottes d'Ouzilly râpées persillées

Pâtes de la Fabric d'Alice  
carbonara au jambon

All : lait, gluten, œuf, céleri

(plat complet)

Vache qui rit

All : lait

Clémentine

Fromage blanc nature

All : lait

Compote banane poires maison

## MERCREDI

Salade de pommes de terre à la Russe (jambon œuf  
macédoine)

All : œuf

Omelette maison ciboulette

All : œuf

Poêlée de julienne de légumes

All : céleri

Camembert

All : lait

Pomme BIO d'Iteuil

Petits suisses natures

All : lait

Abricots secs réhydrater

## JEUDI

Betteraves rouges ciboulette

Paupiette de dinde grillée

All : sulfites, soja, œuf, céleri, gluten

Haricots beurres très fins sautés

Chèvre

All : lait

Clafoutis à l'ananas maison

Yaourt nature

All : lait

Orange

## VENDREDI

Brocolis au jambon

Filet de hoki à l'oseille

All : poisson, gluten, lait, sulfites

Riz blanc BIO

Fromage blanc fermier  
de Vicq sur Gartempe

All : lait

Poire de Bonnes

Fromage (Emmental)

All : lait

Purée pomme coing

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