

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS

VACANCES Semaine du 21 AU 25 DECEMBRE

LUNDI

Coleslaw (carotte, chou blanc d'Ouzilly
mayonnaise)

All : Moutarde, œuf, sulfites
Mitonné de bœuf à l'origan

All : sulfites, gluten
Purée de pommes de terre fraîches

All : lait
Emmental

All : lait

Banane

Petits suisses naturels

All : lait

Purée pomme coing

MARDI

Salade de riz au poulet fines herbes

All : soja, moutarde

Sauté de porc BIO au cumin

All : sulfites, gluten
Poêlée de julienne de légumes

All : céleri

Petit suisse aromatisé

All : lait

Purée pomme fraise

Fromage blanc nature

All : lait

Clémentine

MERCREDI

Betteraves rouges

Rôti de dindonneau au jus

All : sulfites, œuf, céleri, gluten

Riz

Yaourt nature

All : lait

Orange

Fromage (Brie)

All : lait

Compote banane poire maison

JEUDI

Brocolis mimosa

All : Oeuf

Sauté de chapon aux brisures de
marron

All : gluten, sulfites, œuf, céleri

Tortis

All : gluten

Chèvre

All : lait

Bûche de noel au chocolat

All : lait, soja, gluten, oeuf

Yaourt nature

All : lait

Pruneaux

VENDREDI

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