



MENU DES GRANDS

Semaine du 25 au 31 janvier 2021

LUNDI

Betteraves rouges ciboulette

Filet de hoki sauce aurore

All : poisson, glute, lait, sulfites

Quinoa de Lhommaizé

All : œuf, céleri

Gouda BIO

All : lait

Banane

Yaourt nature

All : lait

Purée pomme fraise

MARDI

Chou blanc d'Ouzilly aux raisins secs

Riz BIO

Garniture cantonnaise
(petits pois, omelette, brunoise de légumes) + jambon

All : céleri, œuf

Edam

All : lait

Purée pomme coing

Petits suisses natures BIO

All : lait

kiwi

MERCREDI

Macédoine vinaigrette persillée

Filet de poulet grillé

All : œuf, céleri, sulfites

Poêlée de julienne de légumes

All : céleri

Emmental BIO

All : lait

Clémentine

Fromage blanc nature

All : lait

Compote banane poire maison

JEUDI

Velouté de potiron

All : lait, gluten

Steak haché de veau

All : glutne, sulfites

Purée maison aux légumes d'hiver frais
(pommes de terre, carottes, panais)

All : lait

Yaourt nature

All : lait

Poire de Bonnes

fromage (Camembert)

All : lait

Purée pomme

VENDREDI

Salade de blé, jambon, tomate et
cerfeuil

All : gluten

Mitonné de bœuf à l'origan

All : gluten, sulfites

Poêlée de brocolis

Brie

All : lait

Compote pomme banane orange
maison

Fromage blanc nature

All : lait

Orange

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