

Menus élaborés par notre diététicienne



# MENU DES GRANDS

Semaine du 4 au 8 janvier 2021

## LUNDI

Betteraves rouges au cerfeuil

Sauté de dinde au curcuma

All : œuf, céleri, sulfites

Poêlée de choux fleur BIO

Tartare ail et fines herbes

All : Lait

Purée de pêche

---

Petits suisses naturels

All : Lait

Kiwi

## MARDI

Salade de riz BIO au thon et persil

All : poisson

Grillade de porc

Petits pois au jus

All : Céleri

Edam

All : Lait

Clémentine

---

Fromage blanc nature

All : Lait

Purée pomme pruneaux

## MERCREDI

Carottes râpées citronnées

Omelette maison aux pommes de terre

All : œuf

Epinards à la crème

All : Lait, gluten

Tomme blanche

All : Lait

Compote pomme rhubarbe maison

---

Yaourt nature

All : Lait

Abricots secs à réhydrater

## JEUDI

Salade de quinoa curry et carottes

Rôti de veau au thym

All : gluten, sulfites

Haricots verts BIO sautés

Yaourt fermier sucré de Vicq sur

Gartempe All : Lait

Poire de Bonnes

---

Fromage (Saint Nectaire)

All : Lait

Compote pomme banane orange

maison

## VENDREDI

Velouté de poireaux frais d'Ouzilly

All : Lait, céleri

Dos de colin sauce hollandaise

All : poisson

Pâtes de la Fabric d'Alice

Chèvre

All : Lait

Orange

---

Brioche des Rois maison

All : œuf, lait, gluten

Yaourt nature

All : Lait

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