

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS

Semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI

Betteraves rouges vinaigrette aux fines

herbes

Blanquette de dinde à l'ancienne

All: Sulfites, Lait, Œuf, Celeri, Gluten

Boulgour BIO

All: Celeri, Gluten, Oeuf

Cantal

All: Lait

Pomme BIO d'Iteuil

Yaourt nature

All: Lait

Purée poire

MARDI

Carottes râpées persillées

Jambon blanc

Pâtes fraîches de chez Fiorella

All: Gluten

Yaourt fermier sucré de Vicq sur

Gartempe

All: Lait

Purée de pêche

fromage (bleu)

All: Lait

Poire

MERCREDI

Taboulé à la menthe fraîche

All: Gluten, Sulfites

Mitonné de porc BIO au cumin

All: Gluten

Haricots beurres très fins sautés

Brie

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Pruneaux secs à réhydrater

JEUDI

Salade de pépinettes au poulet et

basilic

All: Gluten, Soja

Merlu à l'estragon

All: Poisson, Sulfites, Lait, Gluten

Epinards à la crème

All: Lait, Gluten

Chèvre

All: Lait

Gâteau moelleux maison aux pépites de

chocolat

Yaourt nature

All: Lait

Banane

VENDREDI

Chou fleur au paprika

Steak haché frais fermier grillé

d'Availles Limouzine

All: Gluten

Poelée de carottes fraîches

Tomme des pyrénées

All: Lait

Kiwi

Petits suisses natures

All: Lait

Compote pomme pruneaux

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