



MENU DES GRANDS

Semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI

Salade de riz au jambon maïs basilic

All : sulfites

Sauté de bœuf au cumin

All : gluten, sulfites

Poêlée de carottes fraîches

Tartare ail et fines herbes

All : lait

Kiwi

Yaourt nature

All : lait

Purée de pêches

MARDI

Endives de Maisonneuve à l'emmental

All : lait

Boudin blanc de Maitre cochon et sa
concassée de pommes

All : lait, céleri, sulfites

Pâtes fraîches de chez Fiorella

All : gluten, œuf

Cantal

All : lait

Compote individuelle BIO

Fromage blanc nature

All : lait

Pomme des Roches Prémaries

MERCREDI

Taboulé à la menthe fraîche

All : gluten, sulfites

Quiche maison aux petits légumes et chèvre

All : céleri, lait, gluten, œuf

Salade verte

Yaourt nature

All : lait

Poire des Roches prémaries

Fromage (Camembert)

All : lait

Compote banane orange maison

JEUDI

Potage poireaux pommes de terre

All : lait, céleri

Filet de poulet grillé au curcuma

Poêlée de brocolis

Chèvre

All : lait

Banane

Fromage blanc nature

All : lait

Purée pêche

VENDREDI

Betteraves aux fines herbes

Filet de limande sauce aurore

All : poisson, sulfites, lait, gluten

Quinoa de Lhommaizé

All : œuf, cleri

Brie

All : lait

Far breton maison

All : lait, œuf, gluten

Petits suisses nature

All : lait

Abricots secs (a réhydrater)

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