



MENU DES GRANDS

Semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI

Macédoine vinaigrette persillée

Chili con carné

(Bœuf, haricots rouges, maïs, sauce

All : céleri, gluten, sulfites

Riz blanc BIO

Cotentin nature

All : lait

Orange

Yaourt nature

All : lait

Purée pomme pruneaux

MARDI

Céleri rave d'Ouzilly remoulade

All : lait, céleri, moutarde, œuf, sulfites

Sauté de dinde au basilic

All : lait, œuf, céleri, gluten, sulfites

Poêlée de chou fleur BIO

Fromage blanc fermier de Vicq sur

Gartempe

All : lait

Purée pomme fraise

Petits suisses naturels

All : lait

Banane

MERCREDI

Brocolis au maïs

Omelette nature

All : œuf

Pommes de terre vapeur

Saint Paulin

All : lait

Kiwi

Fromage blanc nature

All : lait

Compote banane poire maison

JEUDI

Carottes râpées BIO de Thurageau
persillées

Colin crème de ciboulette

All : poisson, lait, sulfites

Haricots beurre très fins sautés

Semoule vanillée maison au lait entier
fermier de Vicq sur Gartempe

All : lait

Poire

Fromage (Vache qui rit)

All : lait

Compote pomme banane orange
maison

VENDREDI

Chou rouge d'Ouzilly à la crème

All : lait

Chipolatas grillée de chez Maitre

Cochon

All : sulfites

Lentilles de Civaux

All : céleri, sulfites

Camembert BIO

All : lait

Compote pomme framboise maison

Yaourt nature

All : lait

Pomme des Roches Prémarie

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