



Menus élaborés par notre diététicienne

MENU

DES GRANDS

Semaine du 1er au 5 mars 2021

LUNDI

Céleri rémoulade

All : Céleri, Lait, Œuf

Aiguillettes de poulet nature de chez

Maître coq

All : Gluten

Petits pois carottes

All : Céleri, Sulfites

Yaourt nature

All : lait

Poire

All :

Fromage (Rondelé ail et fines herbes)

All : lait

Purée pomme fraise

MARDI

Chou rouge d'Ouzilly au persil

All :

Bolognaise de bœuf

All : Sulfites Gluten

Pâtes de la Fabric' d'Alice

All : Gluten

Emmental râpé

All : lait

Purée poire

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Clémentine

MERCREDI

Salade de pommes de terre au surimi

All : Gluten, Œuf, Poisson, Crustacé

Rôti de porc sauce brune

All : Gluten, Sulfites

Poêlée de chou fleur BIO

All :

Brie

All : lait

Kiwi

All :

Petits suisses naturels

All : lait

Compote banane orange maison

JEUDI

Macédoine mayonnaise

All : Œuf

Steak haché

All : Gluten

Pommes vapeurs

All :

Gouda BIO

All : lait

Compote pomme rhubarbe maison

All :

Yaourt nature

All : lait

Pruneaux secs (a réhydrater)

VENDREDI

Carottes râpées BIO de Thurageau au cerfeuil

All :

Dos de colin sauce hollandaise

All : Poisson, Lait, Sulfites, Œuf

Haricots verts sautés BIO

All :

Chèvre

All : lait

Banane

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Compote pomme banane poire maison

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