



MENU DES GRANDS

Semaine du 8 au 12 mars 2021

LUNDI

Betteraves rouge ciboulette

Sauté de lapin aux fruits secs

All : moutarde, sulfites, gluten, œuf, céleri, fruits à coques

Semoule Bio

All : gluten

Yaourt sucré fermier de Vicq sur

Gartempe

All : lait

Purée pomme coing

MARDI

Brocolis au maïs

Mitonné de porc BIO aux champignons

All : gluten, sulfites, lait, œuf, céleri

Pommes de terre persillées

Edam

All : lait

Pomme des Roches Prémaries

Petits suisses naturels

All : lait

Banane

Yaourt nature

All : lait

Purée pomme pruneaux

MERCREDI

Velouté de légumes

All : céleri, lait, gluten

Paupiette de dinde grillée

All : sulfites, soja, œuf, céleri, gluten

Haricots plats sautés

Tomme blanche

All : lait

Compote banane framboise maison

Fromage blanc nature

All : lait

Poire

JEUDI

Salade de coquillettes au cervelas et cornichons

All : gluten, moutarde, sulfites

Rôti de veau au thym

All : glutne, sulfites

Epinards à la crème

All : gluten, lait

Petit suisse nature BIO

All : lait

Orange

VENDREDI

Chou blanc d'Ouzilly au persil

Filet de hoki crème (sans fruits de mer)

All : poisson, lait, gluten, sulfites

Riz blanc BIO

Fromage blanc nature

All : lait

Compote pomme banane maison

Yaourt nature

All : lait

Purée pomme

Fromage (Saint Paulin)

All : lait

Kiwi

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