



MENU DES GRANDS

Semaine du 29 mars au 2 avril 2021

LUNDI

Salade de pommes de terre au surimi et
aneth

All : crustacés, poisson, œuf, gluten

Médaille de merlu à l'aneth

All : poisson, sulfites, gluten, lait

Poêlée de carottes fraîches

Yaourt nature

All : lait

Purée de pomme

MARDI

Haricots verts BIO mimosa

All : œuf

Grillade de porc à l'échalote

Boullgour bio

All : gluten, céleri

Emmental BIO

All : lait

Pomme des Roches Prémaries

Fromage (Rondelé aux noix)

All : lait

Poire

Fromage blanc nature

All : lait

Purée Pomme coing

MERCREDI

Chou blanc d'Ouzilly mayonnaise

All : œuf

Moussaka de bœuf

All : gluten, lait, soja, céleri

Salade verte

Tomme des pyrénées

All : lait

Purée poire

Yaourt nature

All : lait

Pruneaux secs (à réhydrater)

JEUDI

Veluté de potiron

All : glute, lait

Joue de porc braisé à l'ail vert frais

All : gluten, sulfites

Tortis 3 couleurs

All : gluten

Brie

All : lait

Kiwi

VENDREDI

Salade verte au jambon et croutons

All : gluten

Steak haché frais fermier d'Availles

Limousine

Haricots blanc bio

All : céleri, sulfites

Chèvre

All : lait

Banane

Fromage blanc nature

All : lait

Gâteau moelleux chocolat maison

All : gluten, œuf, soja, lait

Petits suisses naturels

All : lait

Compote pomme rhubarbe 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