

Menus élaborés par notre diététicienne



# MENU DES GRANDS

Semaine du 3 au 07 mai 2021

## LUNDI

Salade de riz au thon tomate olives

*All : poisson, sulfites*

Sauté de porc au paprika

*All : gluten, lait, sulfites*

Haricots beurres très fins sautés

Yaourt nature

*All : lait*

Orange

---

Fromage ( Tartare nature)

*All : lait*

Purée de pêches

Brocolis mimosa

*All : œuf*

Saucisse de volaille grillée

*All : œuf, sulfites, céleri, lait*

Lentilles de Civaux

*All : sulfites, œuf, lait, céleri*

Cantal

*All : lait*

Pomme des Roches Prémaries

---

Fromage blanc nature

*All : lait*

Purée pomme fraise

## MERCREDI

Tomates au basilic

Joue de bœuf à l'échalote

Céréales gourmandes BIO

*All : gluten, soja*

Tomme des pyrénées

*All : lait*

Purée de pommes

---

Petits suisses naturels

*All : lait*

Compote pomme banane maison

## JEUDI

Betteraves rouges

Sot l'y laisse de dinde aux olives vertes

*All : œuf, céleri, lait, sulfites, gluten*

Riz aux champignons

*All : céleri, lait*

Camembert BIO

*All : lait*

Kiwi

---

Yaourt nature

*All : lait*

Purée pomme pruneaux

## VENDREDI

Céleri râpé vinaigrette

*All : céleri*

Médaille de merlu à l'aneth

*All : poisson, sulfites, lait, gluten*

Purée de potiron

*All : lait*

St paulin

*All : lait*

Pomme des Roches Prémaries

---

Fromage blanc nature

*All : lait*

Compote pomme banane kiwi 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