



# MENU DES GRANDS

Semaine du 31 mai au 4 juin 2021

## LUNDI

Brocolis persillés

Rôti de porc à la tomate

All : gluten, sulfites

Haricots blancs BIO

All : céleri, sulfites

Yaourt sucré fermier de Vicq sur

Gartempe

All : lait

Kiwi

Fromage (Cotentin ail et fines herbes)

All : lait

Purée de pommes

## MARDI

Céleri râpé remoulade

All : céleri, œuf

Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive

All : gluten, œuf, céleri, lait, sulfites

Riz BIO

Petit suisse nature BIO + sucre

All : lait

Pomme bio des Roches Prémaries

Fromage blanc nature

All : lait

Compote pomme rhubarbe maison

## MERCREDI

Radis d'Ouzilly + petit beurre

All : lait

Jambon blanc

Farfalles

All : gluten, lait

Emmental BIO

All : lait

Orange

Yaourt nature

All : lait

Purée pommes fraise

## JEUDI

Salade verte, œuf et jambon

All : œuf

Rôti de veau au miel de Saint Sauvant

All : gluten, lait, sulfites

Purée de pommes de terre fraîches de

Journet

All : lait

Brie

All : lait

Fraises (Croc viennois)

## VENDREDI

Salade grecque (Tomate, concombre,  
olives noires, origan)

Filet de limande au curry

All : poisson, sulfites, lait, gluten, céleri, moutarde

Quinoa de Lhommaizé

All : céleri

Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny

All : lait

Compote banane kiwi maison

Fromage blanc nature

All : lait

Abricots sec (A réhydrater)

Petits suisses naturels

All : lait

Banane

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