



# MENU DES GRANDS Semaine du 10 au 14 mai 2021

## LUNDI

Sardines + petit beurre

*All : Poisson , Lait*

Paupiette de dinde au jus de ciboulette

*All : Gluten, soja, œuf celeri lait sulfites*

Poêlée de carottes fraîches et pommes  
de terre

*All :*

Rondelé aux noix

*All : lait, fruits à coque*

Kiwi

*All :*

Yaourt nature

*All : lait*

Purée de poires

## MARDI

Concombres à la crème

*All : Lait*

Omelette maison persillée

*All : Œuf*

Pâtes de la Fabric d'Alice

*All : Gluten*

Emmental râpé

*All : lait*

Purée pomme coing

*All :*

Fromage blanc nature

*All : lait*

Compote banane rhubarbe maison

## MERCREDI

Salade verte aux croutons et dés de brebis

*All : Gluten, Lait*

Jambon frais braisé

*All : Gluten, Sulfites*

Chou fleur à la béchamel

*All : Lait, Gluten*

Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe aux abricots  
secs

*All : lait*

Pomme des Roches Prémaries

*All :*

Fromage (Brie)

*All : lait*

Compote pomme banane orange maison

## JEUDI

*All :*

*All :*

FERIE

*All :*

*All : lait*

*All :*

*All : lait*

## VENDREDI

Taboulé à la menthe

*All : Gluten*

Sauté de lapin en persillade

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

Petits pois carottes

*All : celeri, sulfites*

Petits suisses nature

*All : lait*

Banane

*All :*

Yaourt nature

*All : lait*

Purée de pommes

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