



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