



MENU DES GRANDS Semaine du 7 au 13 juin

LUNDI

Salade de pommes de terre au thon
tomate estragon

All : poisson

Sauté de dinde à l'oseille

All : lait, sulfites, œuf, céleri, gluten

Poêlée de chou fleur

Yaourt nature

All : lait

Kiwi

MARDI

Betteraves rouges BIO ciboulette

Pavé de cabillaud à l'aneth

All : sulfites, gluten, crustacés, mollusques, poisson, lait

Quinoa de Lhommaizé

All : céleri

Cantal

All : lait

Pêche

Fromage (Tartare nature)

All : lait

Purée de poires

Fromage blanc nature

All : lait

Purée de pommes

MERCREDI

Tomates aux dés de brebis

All : lait

Longe de porc au jus

All : gluten

Pommes de terre persillées

Chèvre

All : lait

Compote pomme framboise maison

Petits suisses naturels

All : lait

Banane

JEUDI

Salade de riz au jambon, maïs et basilic

All : sulfites

Cœur de colin au beurre citronné

All : lait, œuf, poisson, sulfites

Haricots verts BIO sautés

Camembert BIO

All : lait

Orange

VENDREDI

Taboulé aux crudités (concombre,
tomate)

All : gluten

Jambon blanc

Poêlée de julienne de légumes

All : céleri

Tomme blanche

All : lait

Compote pomme banane maison

Fromage blanc nature

All : lait

Compote banane orange maison

Yaourt nature

All : lait

Fraises de Linazay

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