



MENU DES GRANDS Semaine du 28 juin 4 juillet

LUNDI

Carottes râpées persillées

Grillade de porc au jus

All : Sulfites

Pâtes fraîches de chez Fiorella

All : Gluten, œuf

Pavé frais 1/2 sel

All : lait

Abricot

Yaourt nature

All : lait

Purée de pommes

MARDI

Macédoine mayonnaise

All : Moutarde, œuf, sulfites

Sauté de porc BIO à la moutarde

All : Sulfites, gluten, moutarde, lait

Poêlée de courgettes fraîches

Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur

Gartempe

All : lait

Kiwi

Fromage (Bleu)

All : lait

Purée pomme coing

MERCREDI

Salade de riz aux crudités (concombre, radis)

All : Sulfites

Rôti de dindonneau à la coriandre

All : Sulfites, gluten, œuf, céleri, lait

Poêlée de carottes fraîches

Brie

All : lait

Compote pomme rhubarbe maison

All : Sulfites

Fromage blanc nature

All : lait

Banane

JEUDI

Tomate ciboulette

Filet de limande crème de curcuma

All : Poisson, lait, sulfites, gluten

Semoule

All : Gluten

Emmental BIO

All : lait

Nectarine

Petits suisses naturels

All : lait

Compote pomme framboise maison

VENDREDI

Salade de pommes de terre à la russe
(jambon, œuf dur)

All : Œuf

Steak haché frais fermier d'Availle

Limouzine

All : Sulfites, gluten

Haricots verts bio sautés

Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny

All : lait

Pâtisserie (Flan pâtissier maison à
l'ananas et noix de coco)

All : Sulfites, lait, œuf, gluten, fruit à coque, sésame,
arachide, soja

Yaourt nature

All : lait

Abricots secs (à réhydrater)

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