

Menus élaborés par notre diététicienne



# MENU DES GRANDS

Semaine du 4 au 10 octobre

## LUNDI

Salade de perles au surimi tomate  
estragon

All : poisson, crustacés, gluten, œuf

Sauté de dinde aux herbes de provence

All : sulfites, œuf, céleri, lait, gluten

Ratatouille

All : sulfites

Rondelé nature

All : lait

Purée de pêches

---

Yaourt nature

All : lait

Kiwi

## MARDI

Carottes râpées bio de Thurageau au  
maïs

Joues de porc aux pruneaux

All : sulfites, gluten

Semoule bio

All : gluten

Fromage blanc nature

All : lait

Poire

---

Fromage (Cantal)

All : lait

Purée pomme fraise

## MERCREDI

Chou rouge d'Ouzilly vinaigrette

Tarte maison aux poireaux frais et féta

All : gluten, lait, œuf

Salade verte

Camembert BIO

All : lait

Banane

---

Fromage blanc nature

All : lait

Compote pomme kiwi maison

## JEUDI

Salade de riz aux poivrons, tomates et  
dés de jambon

Rôti de veau au miel de St Sauvant

All : glutne, lait, sulfites

Haricots beurres très fins sautés

Chèvre

All : lait

Compote banane orange maison

---

Petits suisses natures

All : lait

Abricots secs à réhydrater

## VENDREDI

Macédoine vinaigrette fines herbes

Brandade de poisson

All : lait, œuf, poisson, gluten

Salade verte

Petit suisse nature BIO

All : lait

Raisins de Neuville

---

Yaourt nature

All : lait

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