



MENU DES GRANDS

Semaine du 11 au 17 octobre

LUNDI

Céleri rave bio de Thurageau râpé
vinaigrette

All : Céleri, Sulfites, Moutarde

Pâtes de la Fabric d'Alice

All : Gluten

Paleron de bœuf au jus

All : Gluten, Sulfites

Yaourt fermier sucré de Vicq sur

Gartempe

All : lait

Pomme des Roches Prémaries

All :

Fromage (Pavé frais 1/2 sel)

All : lait

Purée de pomme coing

MARDI

Haricots verts à l'échalote

All :

Paupiette de dinde à l'oseille

All : Sulfites, soja, Œuf, Céleri, Lait, Gluten

Petit pois au jus

All : Céleri, Sulfites

Edam

All : lait

Kiwi

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Compote banane pomme maison

MERCREDI

Pommes de terre au thon, tomate et fines herbes

All : Poisson

Sauté de porc crème de curry

All : Gluten, Sulfites, Céleri, Moutarde, Lait

Poêlée de carottes fraîches

All :

Chèvre

All : lait

Compote pomme rhubarbe maison

All :

Yaourt nature

All : lait

Banane

JEUDI

Salade de pâtes au poivron et maïs

All : Gluten, Sulfites

Bourguignon de bœuf bio

All : Gluten, Sulfites

Poêlée de choux fleurs au paprika

All :

Brie

All : lait

Raisin de Neuville

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Compote pomme banane orange

maison

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")



VENREDI

Taboulé au poulet

All : Gluten, Soja, Sulfites

Escalope de dinde au basilic

All : Œuf, Céleri, Lait

Poêlée de courgettes fraîches et

poivrons

All :

Tomme blanche

All : lait

Cheesecake maison

All : Gluten, Lait, Œuf

Petits suisses natures

All : lait

Orange

Les allergènes présents
sont indiqués en
italique