



# MENU DES GRANDS Menu du 13 au 17/12/2021

## LUNDI

Taboulé

All : gluten

Sauté de dinde à l'oseille

All : lait, sulfites, celeri gluten

Haricots verts extra fins sautés

All :

Rondéle nature

All : lait

Orange

All :

Petits suisses natures

All : lait

Purée pomme coing

## MARDI

Carottes rapées BIO de Thurageau

Grillade de porc

All :

Pâtes de la Fabric d'Alice

All : Gluten

Cantal

All : lait

Poire

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Purée pommes pruneaux

## MERCREDI

Chou chinois aux graines de tournesol

Aiguillette de poulet sauce forestière

All : Lait sulfites celeri gluten

Trio de riz

All :

Yaourt nature

All : lait

Compote pomme banane maison

All :

Fromage (Brie)

All : lait

Kiwi

## JEUDI

Chou rouge BIO de Thurageau  
vinaigrette

Filet de hoki sauce citron

All : sulfites Lait Poisson Gluten Œuf

Epinards à la crème

All : gluten lait

Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny

All : lait

Banane

All :

Yaourt nature

All : lait

Compote banane kiwi maison

## VENDREDI

Rillettes de maquereaux citronnées

All : lait, sulfites, poisson

Rôti de veau sauce aux pêches

All : Gluten Sulfites

Blé

All : gluten

Petit suisse nature

All : lait

Compote pomme banane orange  
maison

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Clémentine

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