



MENU DES GRANDS Du 20 au 24/12/2021

LUNDI

Chou blanc au cumin

All : Moutarde Sulfites

Escalope de dinde crème de ciboulette

All : Sulfites Lait Celeri Gluten

Quinoa de Lhommaizé

All : Celeri

Cotentin nature

All : lait

Pomme

All :

Yaourt nature

All : lait

Purée pomme pruneaux

MARDI

Macédoine mayonnaise

All : Moutarde Œuf Sulfites

Haché d'agneau aux fruits secs

All : Gluten, Soja, Moutarde

Poêlée de brocolis

All :

Fromage blanc fermier sucré de vicq sur

Gartempe

All : lait

Compote banane poire maison

All :

Fromage (Emmental)

All : lait

Orange

MERCREDI

Endives aux croûtons et dés emmental

All : Gluten, Lait

Jumeau de bœuf braisé

All : Gluten Sulfites

Poêlée de carottes fraîches

All :

Chèvre

All : lait

Banane

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Compote pomme kiwi maison

JEUDI

Ballotine de chapon forestière

All : Lait Œuf

Filet mignon de porc rôti à l'estragon

All : Sulfites Gluten

Purée de patate douce

All : Lait

Dessert de Noël

All : lait Gluten Œuf Soja

Clémentine

All :

Petits suisses natures

All : lait

Compote pomme orange maison

VENDREDI

Potage poireaux pommes de terre

All : Lait Celeri

Filet de merlu au beurre blanc

All : Poisson lait œuf gluten sulfites

Riz

All :

Brie

All : lait

Compote pomme banane rhubarbe

maison

All :

Yaourt nature

All : lait

Kiwi

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