



MENU DES GRANDS Semaine du 20 AU 24 JUIN

LUNDI

Haricots verts à l'échalote

All :

Emincé de porc à l'oseille

All : sulfites, gluten

Riz basmati

All :

Pavé frais 1/2 sel

All : lait,

Purée pomme fraise

All :

Yaourt nature

All : lait

Kiwi

MARDI

Macédoine mayonnaise

All : moutarde, œuf, sulfites

Escalope de dinde sauce basquaise

All : sulfites, céleri, lait, gluten

Blé aux épices

All : gluten, céleri

Gouda bio

All : lait

Pêche

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Purée de pommes

MERCREDI

Betteraves rouges persillées

All :

Jambon blanc

All :

Petits pois au jus

All : sulfites, céleri, lait

Entremet vanille au lait entier de Vicq sur Gartempe

All : lait

Abricot

All :

Bleu

All : lait

Compote pomme nectarine maison

JEUDI

Concombres à la ciboulette

All :

Pizza végétarienne d'été (base tomate, courgette fraîche, poivron, oignon,

All : gluten, lactose, sulfites

Salade verte

All :

Brie

All : lait

Purée de poire

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Pomme

All :

VENDREDI

Salade de melon

All :

Steak haché fermier d'Availles

Limouzine

All : sulfites, gluten

Coquillettes

All : gluten

Chèvre

All : lait

Nectarine

All :

Petits suisses naturels

All : lait

Compote pomme banane orange maison

All :

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