



Menus élaborés par notre diététicienne

MENU

DES GRANDS

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI

Haricots verts vinaigrette aux fines herbes

All : Moutarde et sulfites

Joues de porc aux olives et citrons

confits

All : Gluten

Ratatouille

All : Gluten et Sulfites

Yaourt nature

All : Lait

Kiwi

MARDI

Tomate ciboulette

Haché d'agneau à l'indienne

All : Soja

Céréales gourmandes BIO

All : Gluten et soja

Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur

Gartempe

All : Lait

Purée de poires

Pavé frais 1/2 sel

All : Lait

Purée pomme pruneaux

Yaourt nature

All : Lait

Pomme BIO

MERCREDI

Taboulé

All : Gluten et sulfites

Sauté de porc au thym

All : Gluten et sulfites

Haricots verts extra fins sautés

All :

Saint Nectaire

All : Lait

Banane

Petits suisses naturels

All : Lait

Compote pomme banane kiwi maison

JEUDI

Soufflé au fromage maison

All : Gluten, lait, œufs

Sauté de bœuf aux champignons de

Bernazay

All : Gluten, lait, sulfites

Poelée de carottes fraîches

Chèvre

All : Lait

Raisins de Neuville

VENDREDI

Concombres aux fines herbes

Filet de colin crème de curry

All : Poisson, gluten, sulfites, lait, céleri, moutarde

Pâtes de la Fabric d'Alice

All : Gluten

Emmental

All : Lait

Roulé maison à la confiture

All : Gluten, œufs, lait

Fromage blanc nature

All : lait

Compote banane rhubarbe maison

Yaourt nature

All : lait

Prune

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