

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS Semaine du 3 AU 7 OCTOBRE

LUNDI

Salade de pommes de terre au jambon
haricots verts et persil

Sauté de dinde à la basquaise

All : Céleri, lait, gluten et sulfites

Haricots beurre très fins sautés

Yaourt nature

All : lait

Kiwi

Petits suisses natures

All : lait

Purée de pomme

MARDI

Salade de tomate et maïs

All : Sulfites

Joues de porc braisées au romarin

All : Gluten et sulfites

Pâtes fraîches de chez Fiorella

All : Gluten et œufs

Edam

All : lait

Purée pomme fraise

Fromage blanc nature

All : lait

Poire

MERCREDI

Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)

All : Moutarde, œufs et sulfites

Omelette maison à l'emmental

All : Œufs et lait

All :

Yaourt nature

All : lait

Pomme

Morbier

All : lait

Compote pomme rhubarbe maison

JEUDI

Salade de concombre ciboulette

Jumeau de bœuf au paprika

All : Gluten

Poêlée de carottes fraîches

Petit suisse nature BIO

All : lait

Raisins

Yaourt 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")



VENDREDI

Betteraves rouges BIO vinaigrette
ciboulette

All : Moutarde et sulfites

Filet de hoki au curry

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

Blé BIO aux petits légumes

All : Céleri, lait et gluten

Chèvre

All : lait

Banane

Fromage blanc nature

All : lait

Compote banane kiwi maison

Les allergènes présents
sont indiqués en
italique