

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS Semaine du 7 AU 11 NOVEMBRE 2022

LUNDI

Salade de pâtes au jambon et maïs

All : Gluten et Sulfites

Lomo de porc au jus

All : Gluten

Poêlée de brocolis

All :

Yaourt aromatisé fermier

All : lait

Banane

All :

Pavé frais 1/2 sel

All : lait

Purée pomme coing

MARDI

Haricots verts ciboulette

All :

Poisson à la crème

All : Poisson, Lait et Gluten

Riz blanc BIO

All :

Tomme des pyrénées

All : lait

Pomme BIO

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Purée de poires

MERCREDI

Duo chou rouge et blanc vinaigrette persillée

All : Moutarde et Sulfites

Emincé de dinde au curcuma

All : Gluten, Lait, Sulfites et Céleri

Blé BIO aux petits légumes

All : Gluten et Céleri

Camembert

All : lait

Compote pomme rhubarbe maison

All :

Petits suisses naturels

All : lait

Orange

JEUDI

Salade verte au surimi

All : Crustacés, Gluten, Œuf et Poisson

Mitonné de bœuf aux carottes

All : Gluten

Epinards à la crème

All : Lait et Gluten

Petit suisse nature bio

All : lait

Poire

All :

Pâtisserie "Moelleux maison aux pépites
de chocolat "

All : Gluten, Lait, Œuf et Fruits à coques

Purée de pêche

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

Les allergènes présents
sont indiqués en
italique