

Menus élaborés par notre diététicienne

MENU DES GRANDS Semaine du 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

LUNDI

Salade de pâtes au surimi et maïs

All : Gluten, Œuf, Sulfites, Poisson et Crustacés

Chipolatas grillée de chez Maître cochon

All : Gluten et Sulfites

Poelée de chou fleur

Edam

All : lait

Banane

MARDI

Carottes râpées ciboulette

Chili con carne

All : Gluten, Sulfites et Céleri

Riz et sauce (égrené de bœuf, haricots rouges, maïs, épices)

Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur

Gartempe

All : lait

Orange

Petits suisses naturels

All : lait

Purée de pommes

Yaourt nature

All : lait

Purée de pêches

MERCREDI

Macédoine vinaigrette

All : Lait

Quiche maison aux poireaux et champignons frais de

Bernazay

All : Gluten, Lait et Œufs

Salade verte

Gouda Bio

All : lait

Compote banane rhubarbe maison

Fromage blanc nature

All : lait

Poire

JEUDI

Brocolis mimosa

All : Œufs

Rôti de dinde au jus

Polenta

Yaourt nature

All : lait

Pomme

VENDREDI

Salade auvergnate (lentilles oignons persil)

Filet de colin à l'aneth

All : Gluten, Lait, Sulfites et Poisson

Haricots beurres très fins sautés

Brie

All : lait

Pâtisserie "Cake maison à la vanille"

All : Lait, Gluten, Œufs

Saint Nectaire

All : lait

Compote banane kiwi maison

Fromage blanc nature

All : lait

Compote pomme 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")



Les allergènes présents
sont indiqués en
italique