

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES GRANDS Semaine du 2 AU 6 JANVIER

LUNDI

Chou rouge vinaigrette

All : Moutarde et Sulfites

Sauté de porc au thym

All : Gluten et Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Tartare nature

All : lait

Purée de pêche

Yaourt nature

All : lait

Pomme

Macédoine mayonnaise

All : Moutarde, Oeufs et Sulfites

Emincé de dinde à la marocaine

All : Gluten, Céleri, Sulfites, Lait et Moutarde

Semoule BIO

All : Gluten

Edam

All : lait

Poire

Petits suisses naturels

All : lait

Purée de pomme

MERCREDI

Salade verte au maïs

All : Sulfites

Jambon blanc

All :

Jardinière de légumes (pommes de terre, carottes, flageolets

oignons)

All : Céleri

Cotentin nature

All : lait

Compote poire cannelle maison

Fromage blanc nature

All : lait

Banane

JEUDI

Brocolis mimosa

All : Œufs

Blanquette de veau à l'ancienne

All : Gluten, Céleri, Lait et Sulfites

Riz blanc BIO

Brie

All : lait

Kiwi

Yaourt nature

All : lait

Compote pomme orange maison

VENDREDI

Carottes râpées

Filet de hoki à l'aneth

All : Gluten, Lait, Poisson et Sulfites

Purée de chou fleur maison

All : Lait

Petit suisse BIO nature

All : lait

Brioche des rois maison

All : Lait, Gluten et Œufs

Saint nectaire

All : lait

Clémentine

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