



## MENU

Menus élaborés par nos  
diététiciennes

### DES GRANDS

Semaine du 20 AU 24 FEVRIER 2023

#### LUNDI

Salade de pommes de terre au jambon  
de volaille et persil

Sauté de bœuf forestier

All : Gluten et Sulfites

Haricots verts extra fins sautés

Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur  
Gartempe

All : lait

Kiwi

All :

Fromage (Pavé frais)

All : lait

Purée pomme banane

#### MARDI

Carottes râpées

Haché d'agneau à la marocaine

All : Gluten, Soja, Céléri, Sulfites et Moutarde

Semoule BIO

All : Gluten

Brie

All : lait

Banane

All :

Fromage blanc nature

All : lait

Purée pomme fraise

#### MERCREDI

Salade de riz aux poivrons et olives

Omelette maison aux pommes de terre

All : Œuf

Salade verte

Petits suisses naturels

All : lait

Purée de pommes

Yaourt nature

All : lait

Pomme

#### JEUDI

Céléri rave BIO râpé rémoulage

All : Céléri, Moutarde, Œuf, Lait et Sulfites

Filet de poulet grillé aux herbes de  
Provence

All : Gluten, Céléri et Lait

Poêlée de chou fleur

Chèvre

All : lait

Poire

Fromage blanc nature

All : lait

Compote pomme banane poire maison

#### VENDREDI

Haricots verts au jambon

Steak haché grillé

Pâtes fraîches de chez Fiorella

All : Gluten et Œufs

Cotentin nature

All : lait

Compote de pommes BIO maison à la  
cannelle

Petits suisses naturels

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