

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



Présence "..." = Allergènes



MENU DES MOYENS

Semaine du 17 au 21 Septembre 2018

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Présence: Oeuf

Purée d'haricots verts

Poulet

Purée pomme pruneaux

Emmental

Présence: Lait

Petits suisses naturels

Présence: Lait

Purée de poires



MARDI

Salade de perles, melon, tomate

Présence: Gluten

Purée de courgettes

Bœuf

Purée pomme fraise

Fromage blanc sucré fermier

Présence: Lait

Yaourt nature

Présence: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Concombres à la crème

Présence: Lait

Purée à la tomate

Veau

Purée pomme coing

Rondelé nature

Présence: Lait

Fromage blanc nature

Présence: Lait

Compote pomme pruneaux maison

JEUDI

Pommes de terre au surimi, tomate, fines herbes

Présence: Poisson, crustacé, gluten, oeuf

Purée de chou fleur

Dinde

Compote pomme banane pêche maison

Tomme blanche

Présence: Lait

Yaourt nature

Présence: Lait

Compote pomme framboise maison

VENDREDI

Pastèque

Purée de petits légumes

Présence: Céleri

Hoki

Présence: Poisson

Purée de pêches

Saint Nectaire

Présence: Lait

Fromage blanc nature

Présence: Lait

Compote pomme poire maison

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

V viande/Poisson/Œuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne