

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture  
Biologique  
Producteurs locaux ("croquez  
la Vienne")  
Présence "..." = Allergènes



# MENU DES MOYENS



## Semaine du 24 au 28 Septembre 2018

### LUNDI

Pépinettes à l'andalouse (haricots verts, tomate)  
All: Gluten

Purée de brocolis

Bœuf

Purée pomme coing

Cantal

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise



### MARDI

Tomate ciboulette



Purée de potiron

Poulet

Purée pomme pruneaux

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane poire maison

### MERCREDI

Melon



Purée de carottes



Porc

Purée de poires

Edam

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

### JEUDI

Courgettes râpées au maïs

All: Sulfites



Purée à la tomate

All: Sulfites

Bœuf

Compote pomme banane maison

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêches

### VENDREDI

Concombres

persillés



Purée d'épinards

Merlu

Compote pomme poire maison

Chèvre fermier

All: Lait



Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme framboise maison

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

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