

Légende:

Produit issu de l'agriculture
Biologique
Producteurs locaux ("croquez
la Vienne")
All"..." = Presence
d'allergenes



MENU DES MOYENS

Semaine du 29 au 2 Novembre 2018

LUNDI

Haricots verts au maïs
All: sulfites

Purée de chou fleur

Bœuf

Purée de poires

Edam

All: lait

Fromage blanc nature

All: lait

Purée de pêches



MARDI

Salade marco polo (pépinettes tomate
surimi estragon)

All: gluten, sulfites, crustace, lait,
mollusque, œuf, poisson

Purée d'épinards

Porc

Compote pomme banane maison

Saint Paulin

All: lait

Yaourt nature

All: lait

Purée pomme coing

MERCREDI

Velouté de potiron

All: gluten, lait

Purée de carottes



Poulet

Compote pomme banane framboise maison

Petit suisse nature

All: lait

Fromage blanc nature

All: lait

Compote pomme poire maison



JEUDI



VENDREDI

Betteraves rouges aux fines herbes

Purée de petits légumes

All: céleri

Colin

All: poisson

Purée de pêches

Emmental

All: lait

Petits suisses naturels

All: lait

Purée pomme fraise

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