

Légende:

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



MENU DES MOYENS

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

LUNDI

Haricots verts aux fines herbes



Purée de betteraves

Porc

Purée de poires

Vache qui rit

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing

MARDI

Salade Marco Polo (**pépinette**, tomate,
surimi, estragon)

All: Gluten, Poisson, Crustacés, Œuf, Sulfites

Purée de carottes

Poulet

Purée pomme pruneaux

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane poire maison

MERCREDI

Terrine de légumes au coulis de betteraves

All: Gluten, Œuf, Lait, Céleri

Purée de potiron

Mouton

Purée de pêches

Saint Nectaire

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme poire maison



JEUDI

Chou blanc ciboulette

All: Moutarde, Sulfites



Purée de petits légumes

All: Céleri

Bœuf

Purée pomme fraise

Brie

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

VENDREDI

Betteraves crues râpées

All: Moutarde, Sulfites



Purée d'épinards

Colin

All: Poisson

Compote banane rhubarbe maison

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait



Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires

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