

Légende:

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



MENU DES MOYENS



Semaine du 28 Janvier au 1er Février 2019

LUNDI

Lentilles de Civaux au jambon



Purée de petits légumes

All: Céleri

Bœuf

Purée pomme coing

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



MARDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Purée de brocolis

Dinde

Compote pomme rhubarbe maison

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de poires

MERCREDI

Potage de légumes maison

All: Gluten, Lait, Céleri

Purée d'haricots verts

Porc

Purée pomme fraise

Chèvre fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

JEUDI

Duo de carotte et céleri râpé

All: Céleri

Purée de navets frais

Dinde

Purée de pêches

Cantal

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

VENDREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Gluten, Céleri, Sulfites

Purée de betteraves

Limande

All: Poisson

Compote banane poire maison

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote de pommes 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