

Légende:

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



MENU DES MOYENS

Semaine du 4 au 8 Février 2019

LUNDI

Pommes de terre au thon (tomate, fines
herbes)

All: Poisson, Sulfites

Purée de potiron

Porc

Purée pomme fraise

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires

février

MARDI

Carottes au soja

All: Soja

Purée de julienne de légumes

All: Céleri

Dinde

Compote banane framboise maison

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

MERCREDI

Duo de chou blanc et rouge

All: Moutarde, sulfites



Purée de Butternut frais



Veau

Purée de pêches

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

JEUDI

Velouté de légumes

All: Céleri, Lait, Gluten

Purée de betteraves

Bœuf

Purée pomme pruneaux

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait



Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme poire maison

VENDREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Gluten, Sulfites, Céleri

Purée d'épinards

Merlu

All: Poisson

Compote pomme banane maison

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêches

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