

Légende:

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



MENU DES MOYENS



Semaine du 11 au 15 Février 2019

LUNDI

Salade Marco Polo (Tortis, tomate,
surimi, estragon)

All: Gluten, Poisson, Crustacés, Sulfites, Oeuf

Purée d'haricots verts

Bœuf

Purée de poires

Edam

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

février

MARDI

Macédoine de légumes SANS
MAYONNAISE

Purée de panais frais



Poulet

Purée de pêches

Petit suisse nature BIO



All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane poire maison

MERCREDI

Pommes de terre au thon

All: Poisson

Purée de chou fleur

Bœuf

Purée pomme fraise

Fromage blanc sucré fermier



All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote de pommes maison



JEUDI

Céleri râpé au maïs

All: Céleri, Sulfites, Moutarde



Purée de carottes fraîches



Colin

All: Poisson

Compote pomme rhubarbe maison

Chèvre fermier



All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

VENDREDI

Betteraves rouges persillées

Purée de potiron

Dinde

Compote pomme banane orange
maison

Emmental

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/Oeuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne