

Légende:

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



MENU DES MOYENS

Semaine du 18 au 22 Février 2019

LUNDI

Carottes râpées aux fines herbes



février

Purée de brocolis

Bœuf

Purée de pêches

Vache qui rit

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

MARDI

Blé aux petits légumes

All: Gluten, Céleri

Purée d'épinards

Porc

Purée pomme fraise

Camembert

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme banane maison

MERCREDI

Potage de légumes maison

All: Gluten, Lait, Céleri

Purée de potiron

Dinde

Purée de poires

Cantal

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

JEUDI

Betteraves crues râpées



Purée de carottes et navets frais



Bœuf

Compote de pommes maison

Petit suisse nature

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches

VENDREDI

Salade de pâtes au poulet (pépinettes,
poulet, tomate, maïs)

All: Gluten, Soja, Sulfites

Purée de julienne de légumes

All: Céleri

Hoki

All: Poisson

Compote banane framboise maison

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme poire 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