

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



MENUS DES MOYENS

Semaine du 25 Février au 1er Mars 2019

LUNDI

Betteraves rouges ciboulette

Purée de chou fleur

Dinde

Purée pomme fraise

Cotentin nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires

février

MARDI

Céleri rémoulade

All: Lait, Céleri, Moutarde, Œufs, Sulfites

Purée de potiron

Porc

Compote banane poire maison

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

MERCREDI

Macédoine au maïs

All: Sulfites

Purée d'épinards

Bœuf

Purée de poires

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme framboise maison

JEUDI

Carottes râpées



Purée d'haricots verts

Poulet

Compote pomme banane rhubarbe maison

Tomme blanche

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

VENDREDI

Brocolis au jambon

Purée de carottes

Colin

All: Poisson

Compote pomme banane maison

Chèvre fermier



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