

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 1er au 5 Avril 2019

LUNDI

Riz au surimi (tomate, estragon)

All: Gluten, Œuf, Poisson, Crustacés

Purée de brocolis

Porc

Purée de poires

Edam

All: Lait

Petits suisses natures

All: Lait

Purée de pêches

Avril



MARDI

Haricots verts persillés

Purée de potiron

Bœuf

Purée pomme coing

Petit suisse nature BIO



All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane framboise maison

MERCREDI

Chou rouge au maïs

All: Moutarde, Sulfites

Purée de petits légumes

All: Céleri

Poulet

Compote pomme poire maison

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

JEUDI

Carottes râpées ciboulette

Purée de céleri

All: Céleri

Veau

Purée pomme fraise

Tomme blanche


All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote de pommes maison

VENDREDI

Quinoa de Lhommaizé 
au poulet, petits pois, raisins secs

All: Soja, Sulfites

Purée de panais frais 

Merlu

All: Poisson

Compote pomme banane maison

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

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



Menus élaborés
par notre Diététicienne