

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



# MENU DES MOYENS



## Semaine du 4 au 8 Mars 2019

### LUNDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites

Purée de panais frais

Porc

Purée de poire

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing



### MARDI

Chou blanc ciboulette

All: Moutarde, Sulfites

Purée de julienne de légumes

All: Céleri

Bœuf

Compote banane framboise maison

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêche

### MERCREDI

Potage de légumes maison

All: Céleri, Lait, Gluten

Purée d'épinards

Thon

All: Poisson

Compote pomme poire maison

Tomme blanche

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise

### JEUDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, Œuf, Sulfites

Purée de carottes

Bœuf

Purée de pêche

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote de pomme maison

### VENDREDI

Betteraves crues râpées

All: Moutarde, Sulfites

Purée de potiron

Merlu

All: Poisson

Purée pomme pruneaux

Saint Paulin

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane 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