

**Légende:**

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



# MENU DES MOYENS

## Semaine du 18 au 22 Mars 2019

### LUNDI

Betteraves rouges ciboulette

---

Purée de panais frais

**Dinde**

Purée de poire

---

**Edam**

*All: Lait*

**Yaourt nature**

---

*All: Lait*

Purée pomme coing



### MARDI

Riz au thon et fines herbes

*All: Poisson, moutarde, Sulfites*

Purée de julienne de légumes

*All: Céleri*

**Poulet**

Purée pomme fraise

---

**Fromage blanc sucré fermier**

*All: Lait*

**Petits suisses naturels**

---

*All: Lait*

Compote pomme banane maison

### MERCREDI

Pépinettes aux petits légumes

*All: Gluten, Céleri*

Purée d'haricots verts

**Bœuf**

Purée pomme pruneaux

---

**Brie**

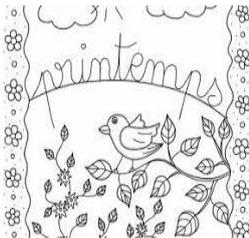
*All: Lait*

**Fromage blanc nature**

---

*All: Lait*

Compote de pomme maison



### JEUDI

Velouté de potiron

*All: Gluten, Lait*

Purée de chou fleur

**Dindonneau**

Compote banane poire maison

---

**Camembert**

*All: Lait*

**Petits suisses naturels**

---

*All: Lait*

Compote pomme framboise maison

### VENDREDI

Carottes râpées

Purée de potiron

**Colin**

*All: Poisson*

Compote pomme poire maison

---

**Saint Paulin**

*All: Lait*

**Fromage blanc nature**

---

*All: Lait*

Purée de pêche

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