

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



MENU DES MOYENS



Semaine du 25 au 29 Mars 2019

LUNDI

Macédoine **mimosa**

All: Oeuf

Purée de navets frais



Dinde

Purée pomme fraise

Saint Nectaire

All: Lait

Petits suisses natures

All: Lait

Purée de poire



MARDI

Terrine de légumes crème de persil

All: Lait, Œuf, Céleri, Gluten

Purée d'épinards

Bœuf

Compote banane rhubarbe maison

Petit suisse nature

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

MERCREDI

Duo de carotte et céleri râpé

All: Céleri, Moutarde, Sulfites



Purée de potiron

Porc

Purée de pêche

Fromage blanc nature

All: Lait

Petits suisses natures

All: Lait

Compote pomme banane orange maison

JEUDI

Brocolis aux fines herbes

Purée de betteraves

Poulet

Compote pomme poire maison

Chèvre fermier

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison



VENDREDI

Taboulé printanier (concombre, radis, maïs)

All: Gluten, Sulfites

Purée de carottes fraîches



Hoki

All : Poisson

Purée pomme coing

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane 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