

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES MOYENS



Semaine du 15 au 19 Avril 2019

LUNDI

Duo de carotte et céleri râpé

All: Céleri, moutarde, sulfites



Avril



Purée de potiron

Poulet

Purée pomme fraise

Petit suisse nature

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires

MARDI

Pommes de terre aux légumes (asperges, tomate)

All: Sulfites

Purée de chou fleur

Porc

Purée pomme coing

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Petits suisses natures

All: Lait

Compote banane poire maison

MERCREDI

Salade Saint Raphael (Concombres, tomate, œuf dur)

All: Oeuf

Purée de betteraves

Bœuf

Compote banane rhubarbe maison

Edam

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote de pommes maison

JEUDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites

Purée de légumes maison

All: Céleri

Porc

Compote pomme banane orange

maison

Camembert

All: Lait

Petits suisses natures

All: Lait

Purée de pêches

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, œuf, sulfites

Purée de carottes

Colin

All: Poisson

Purée de poires

Cantal

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux 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