

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 29 Avril au 4 Mai 2019

LUNDI

Brocolis **au jambon**

Purée de potiron

Bœuf

Purée de poires

Emmental

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise

MARDI

Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil)

All: Sulfites

Purée de carottes

Dinde

Compote pomme banane rhubarbe

maison

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme coing

MERCREDI



JEUDI

Céleri rémoulade



All: Céleri, œuf, moutarde, lait, Sulfites

Purée de julienne de légumes

All: Céleri

Poulet

Purée de pêches

Camembert

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

VENDREDI

Concombre ciboulette

Purée de brocolis

Colin

All: Poisson

Purée pomme fraise

Tomme blanche

All: Lait

Fromage blanc nature

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