

**Légende:**

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



# MENU DES MOYENS

## Semaine du 6 au 10 Mai 2019

### LUNDI

Salade Bavaroise (pomme de terre,  
jambon, emmental)

All: Lait

Purée d'épinards

Veau

Purée pomme coing

Edam

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



### MARDI

Carottes râpées persillées

Purée de tomate

Bœuf

Compote banane framboise maison

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de poires



### MERCREDI



### JEUDI

Macédoine mayonnaise  
All: Moutarde, Œuf, Sulfites

Purée de betteraves

Poulet

Compote pomme banane maison

Saint Nectaire

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise

### VENDREDI

Riz aux crudités (riz, concombre,  
tomate, maïs)  
All: Sulfites

Purée d'haricots verts BIO

Colin

All: Poisson

Purée de poires

Chèvre fermier

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

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