

Légende:

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



MENU DES MOYENS

Semaine du 13 au 17 Mai 2019

LUNDI

Betteraves rouges persillées

Purée de carottes

Veau

Purée de pêches

Emmental

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Tomate ciboulette

Purée d'épinards

Porc

Compote de pommes maison

Tartare nature

All: Lait

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait



Purée pomme coing

MERCREDI

Céleri rémoulade



All: Moutarde, Œuf, Sulfites, Céleri

Purée de potiron

Bœuf

Purée de poires

Tomme blanche

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

JEUDI

Taboulé aux crudités (carotte,
concombre, radis)

All: Gluten, Sulfites

Purée de chou fleur

Dindonneau

Compote pomme banane fraise maison

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêches

VENDREDI

Salade Grecque (salade, tomate,
concombre, dés de brebis)

All: Lait

Purée de julienne de légumes

All: Céleri

Merlu

All: Poisson

Compote pomme pruneaux maison

Yaourt nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires

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