

Légende:

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



MENU DES MOYENS



Semaine du 20 au 24 Mai 2019

LUNDI

Salade Marco Polo (Pépinettes, surimi,
tomate, estragon)

All: Gluten, Crustacés, Poisson, Œuf, Sulfites

Purée de navets frais



Boeuf

Purée pomme fraise

Cantal

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Concombre à la crème

All: Lait

Purée de haricots verts

Porc

Purée de poires

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme framboise maison

MERCREDI

Macédoine mimosa

All: Œuf

Purée d'épinards

Bœuf

Purée pomme fraise

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme pêche maison

JEUDI

Tomate persillées

Purée de carottes

Poulet

Compote pomme banane maison

Chèvre fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme pruneaux



VENDREDI

Betteraves rouges au maïs

All: Sulfites

Purée à la tomate

Hoki

All: Poisson

Compote pomme fraise maison

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêches

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

viandes/poisson/œuf-Protéines féculents/céréales/Fait-Digédes légumes/ fruits crus et cuits-vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers-Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne