

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "... " = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 27 au 31 Mai 2019

LUNDI

Carottes râpées persillées

Purée de brocolis

Bœuf

Purée pomme coing

Emmental

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires



MARDI

Terrine aux 3 légumes crème d'aneth

All: Céleri, Œuf, Lait, Sulfites

Purée de petits légumes

All: Céleri

Dinde

Purée de pêches

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Concombre ciboulette

Purée de betteraves

Poulet

Compote banane fraise maison

Brie

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

JEUDI



VENDREDI

Salade d'haricots verts, tomate, persil

Purée d'épinards

Merlu

All: Poisson

Purée de poires

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise

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