

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



# MENU DES MOYENS

## Semaine du 3 au 7 Juin 2019

### LUNDI

Salade de perles au jambon, tomate, maïs

All: Gluten, Sulfites

Purée de carottes

Boeuf

Purée pomme pruneaux

Edam

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires



### MARDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Purée de courgettes

Dinde

Purée de pêches

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme framboise maison

### MERCREDI

Melon

Purée d'épinards

Porc

Compote pomme rhubarbe maison

Saint Paulin

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane fraise maison 

### JEUDI

Concombres persillés

Purée à la tomate

Poulet

Compote pomme pêche maison

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme coing

### VENDREDI

Tomate basilic

Purée d'haricots verts BIO 

Limande

All: Poisson

Purée pomme fraise

Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane 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