

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 10 au 14 Juin 2019

LUNDI



MARDI

Betteraves rouges ciboulette

Purée de chou fleur

Porc

Purée de pêches

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait



Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing

MERCREDI

Taboulé printanier (concombre, radis, maïs)

All: Gluten, Sulfites

Purée de julienne de légumes

All: Céleri

Poulet

Compote pomme banane maison

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise

JEUDI

Melon

Purée de courgettes

Bœuf

Purée de poires

Brie

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

VENDREDI

Tomate persillée

Purée de brocolis

Merlu

All: Poisson

Compote pomme fraise maison



Saint Nectaire

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane pêche 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