

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 17 au 21 Juin 2019

LUNDI

Quinoa au surimi, carotte, estragon

All: Gluten, Œuf, Poisson, Crustacés

Purée de navets frais

Poulet

Purée de poires

Emmental

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme pruneaux



MARDI

Carottes râpées persillées

Purée de betteraves

Bœuf

Compote banane rhubarbe maison

Vache qui rit

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches

MERCREDI

Concombre aux dés de brebis

All: Lait



Purée d'épinards

Porc

Compote pomme banane fraise maison



Fromage blanc nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing

JEUDI

Pastèque

Purée de carottes

Veau

Purée pomme fraise

Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme pêche maison

VENDREDI

Tomate ciboulette

Purée d'haricots verts

Colin

All: Poisson

Compote pomme banane maison

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

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