

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 1er au 5 Juillet 2019

LUNDI

Betteraves rouges aux fines herbes

All: Moutarde

Purée de haricots verts

Dinde

Purée de pêches

Petit suisse nature BIO



All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux



MARDI

Concombre ciboulette



Purée de petits légumes

All: Céleri

Bœuf

Purée pomme coing

Cantal

All: Lait

Petits suisses natures

All: Lait

Compote banane framboise maison

MERCREDI

Duo de carotte et courgette râpées

All: Moutarde, Sulfites



Purée à la tomate

Thon

All: Poisson

Purée pomme fraise

Chèvre

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme pêche maison



JEUDI

Tomate mozzarella

All: Lait



Purée d'épinards

Merlu

All: Poisson

Compote pomme banane maison

Yaourt nature

All: Lait

Petits suisses natures

All: Lait

Purée de poires

VENDREDI

Melon

Purée de brocolis

Poulet

Compote pomme banane

fraise maison



Camembert

All: Lait

Yaourt 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)

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