

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

# MENU DES MOYENS



## Semaine du 8 au 12 Juillet 2019

### LUNDI

Betteraves rouges ciboulette

Purée de courgettes fraîches

Porc

Purée de poires

Vache qui rit

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing



### MARDI

Pommes de terre, tomate, œuf dur

All: Oeuf

Purée de carottes

Dinde

Compote pomme rhubarbe maison

Edam

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise

### MERCREDI

Concombre aux fines herbes

All: Moutarde



Purée à la tomate

Bœuf

Purée de pêche

Tomme blanche

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

### JEUDI

Pastèque

Purée de chou fleur

Dindonneau

Compote

banane fraise maison

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme pêche maison



### VENDREDI

Salade de pâtes au poulet (Tortis, poulet, tomate, maïs)

All: Gluten, Sulfites, Soja

Purée de petits légumes

All: Céleri

Colin

All: Poisson

Compote pomme banane abricot maison

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

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