

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croque la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 15 au 19 Juillet 2019

LUNDI

Riz au surimi (carotte, estragon)

All: Poisson, crustacés, Œuf, Gluten

Purée de haricots verts BIO



Bœuf

Purée de pêches

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Pois chiches à la marocaine (poivrons, petits pois, raisins secs, menthe)

Purée de courgettes fraîches



Hoki

All: Poisson

Purée de poires

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

MERCREDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Purée de carottes

Bœuf

Compote pomme abricot maison

Camembert

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane framboise maison

JEUDI

Tomates persillées



Purée de betteraves

Mouton

Compote pomme banane pêche maison

Chèvre

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

VENDREDI

Melon



Purée de navets frais



Dinde

Purée pomme coing

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane abricot 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