

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS



Semaine du 22 au 26 Juillet 2019

LUNDI

Pommes de terre au thon, tomate, fines herbes

All: Poisson, Sulfites, Moutarde

Purée de brocolis chou fleur

Porc

Purée de pommes

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires



MARDI

Betteraves rouges au maïs

All: Sulfites

Purée de carottes

Poulet

Purée pomme fraise

Edam

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches

MERCREDI

Carottes râpées ciboulette

Purée de julienne de légumes

All: Céleri

Bœuf

Compote banane rhubarbe maison

Cantal

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme coing

JEUDI

Concombre mozzarella

All: Lait

Purée d'épinards

Dindonneau

Purée de poires

Brie

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme banane abricot maison

VENDREDI

Courgettes râpées tomates

All: Moutarde

Purée de betteraves

Limande

All: Poisson

Compote banane pêche maison

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Céuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne