

Légende:

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

All "... " = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 26 au 30 Août 2019

LUNDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Purée de chou fleur

Porc

Purée pomme coing

Cotentin nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pêches



MARDI

Concombre ciboulette

Purée de carottes

Poulet

Purée pomme fraise

Yaourt nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Duo de carottes et courgettes râpées

All: Moutarde, Sulfites

Purée d'haricots verts

Colin

All: Poisson

Compote pomme abricot maison

Edam

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires

JEUDI

Tomate basilic

Purée de petits légumes

All: Céleri

Agneau

Purée de pommes

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

VENDREDI

Betteraves rouges persillées

Purée à la tomate

Bœuf

Purée pomme pruneaux

Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane pêche 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