

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES MOYENS



Semaine du 2 au 6 Septembre 2019

LUNDI

Céleri rémoulade

All: Céleri, Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Purée de brocolis

Dinde

Purée de poires

Emmental

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Riz au poulet (maïs, tomate, persil)

All: Soja, Sulfites

Purée de petits légumes

All: Céleri

Bœuf

Compote pomme framboise maison

Yaourt nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêches

MERCREDI

Salade de melon pastèque



Purée de chou fleur

Porc

Purée pomme coing

Saint Nectaire

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

JEUDI

Concombres persillés



Purée de carottes

Bœuf

Compote pomme banane pêche maison

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pommes

VENDREDI

Macédoine nature

Purée de betteraves

Limande

All: Poisson

Purée pomme pruneaux

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Petits suisses naturels

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