

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "... " = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 9 au 13 Septembre 2019

LUNDI

Haricots verts **mimosa**

All: Oeuf

Purée de courgettes



Porc

Purée de pommes (sans sucre)

Edam

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



MARDI

Tomate **BIO mozzarella**

All: Lait

Purée de carottes

Bœuf

Purée de poires

Fromage blanc nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison



MERCREDI

Betteraves rouges ciboulette

Purée de potiron

Lapin

Compote banane pêche maison

Tomme blanche

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise

JEUDI

Courgettes râpées au maïs

All: Moutarde, Sulfites



Purée à la tomate

Colin

All: Poisson

Compote pomme banane maison

Brie

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme pruneaux

VENDREDI

Salade de melon



Purée d'épinards

Porc

Purée pomme coing

Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane framboise maison

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

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



Menus élaborés
par notre Diététicienne