

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

MENU DES MOYENS



Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

LUNDI

Pomme de terre au thon tomate fines herbes

All: Poisson, Sulfites

Purée d'haricots verts

Veau

Purée de poires

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme pruneaux



MARDI

Concombre ciboulette

Purée de betteraves

Porc

Purée de pêches

Vache qui rit

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

MERCREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Céleri, Gluten, Sulfites

Purée de courgettes

Bœuf

Purée pomme fraise

Saint Paulin

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme poire maison

JEUDI

Salade de pastèque

Purée de petits légumes

All: Céleri

Poulet

Compote pomme banane rhubarbe

maison

Cantal

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing

VENDREDI

Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil)

All: Sulfites

Purée de carottes

Hoki

All: Poisson

Compote pomme pruneaux maison

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pommes (sans sucre)

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