

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

LUNDI

Betteraves rouges ciboulette

Purée de petits légumes

All: Céleri

Dinde

Purée pomme coing

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



MARDI

Salade marco polo (pépinette, tomate, surimi, estragon)

All: Gluten, Poisson, Sulfites, Crustacés, Œuf

Purée d'haricots verts

Porc

Purée pomme fraise

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

MERCREDI

Tomate BIO aux dés de brebis



All: Lait

Purée d'épinards

Bœuf

Purée de pommes (sans sucre)

Saint Paulin

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme banane maison

JEUDI

Quinoa aux poivrons, tomate, maïs

All: Sulfites

Purée de carottes

Veau

Compote pomme poire maison

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise



VENDREDI

Concombre aux fines herbes

All: Moutarde

Purée de potiron

Colin

All: Poisson

Compote pomme pruneaux maison

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires



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