

Légende:

Produit issu de l'agriculture
Biologique
Producteurs locaux ("croquez la
Vienne")
All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 7 au 11 OCTOBRE 2019

LUNDI

Haricots verts **mimosa**

All: Oeuf

Purée de chou fleur

Porc

Purée de pomme (sans sucre)

Edam

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Pâtes au jambon (coquillettes, **jambon**,

tomate, persil)

All: Gluten

Purée de courgettes fraîches



Bœuf

Compote pomme rhubarbe maison

Fromage blanc fermier nature

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches

MERCREDI

Concombre ciboulette

Purée de carottes

Dinde

Purée pomme pruneaux

Tomme blanche

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane poire maison

JEUDI

Carottes râpées aux raisins secs

All: Sulfites

Purée de betteraves

Bœuf

Compote pomme framboise maison

Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée poires



VENDREDI

Tomate aux dés de brebis

All: Lait

Purée de petits légumes

All: Céleri

Hoki

All: Poisson

Purée pomme coing

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane 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