

**Légende:**

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



# MENU DES MOYENS



## Semaine du 14 au 18 OCTOBRE 2019

### LUNDI

Pommes de terre **au surimi** (tomate, fines  
herbes)

All: Poisson, Crustacés, Mollusques, Œufs, Gluten

Purée de carottes



**Veau**

Purée de poires

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux



### MARDI

Concombres persillés

Purée de potiron

**Bœuf**

Purée pomme (sans sucre)

Vache qui rit

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane framboise maison

### MERCREDI

Macédoine **au thon**

All: Poisson, Sulfites

Purée d'haricots verts

**Mouton**

Compote pomme banane maison

Brie

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pêches

### JEUDI

Blé **au jambon**, maïs, ciboulette

All: Gluten, Sulfites

Purée d'épinards

**Dindonneau**

Purée pomme coing

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme poire maison

### VENDREDI

Betteraves rouges

Purée de chou fleur

**Colin**

All: Poisson

Purée pomme fraise

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe 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