

**Légende:**

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



# MENU DES MOYENS

## Semaine du 28 au 31 OCTOBRE 2019

### LUNDI

Betteraves persillées

Purée de navets frais



Poulet

Purée de poires

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise



### MARDI

Macédoine au maïs

Purée de brocolis

Hoki

All: Poisson

Compote pomme framboise maison

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Petits suisses nature

All: Lait

Purée de pêches



### MERCREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Gluten, Sulfites, Céleri

Purée d'haricots verts

Bœuf

Purée pomme coing

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme poire maison



### JEUDI

Courgettes râpées aux fines herbes

All: Moutarde

Purée de carottes



Porc

Purée de pomme (sans sucre)

Saint Paulin

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane orange maison



### VENDREDI



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