

Légende:

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



MENU DES MOYENS



Semaine du 21 au 25 OCTOBRE 2019

LUNDI

Céleri rémoulade



All: Céleri, moutarde, lait, œuf, sulfites

Purée de potiron

Lapin

Purée de pêches

Cantal

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Tomate ciboulette

Purée de petits légumes

All: Céleri

Dinde

Purée pomme pruneaux

Yaourt nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane poire maison

MERCREDI

Potage de légumes

All: Œuf, Céleri

Purée de courgettes fraîches



Porc

Compote pomme banane rhubarbe maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme fraise

JEUDI

Carottes râpées



Purée d'épinards

Limande

All: Poisson

Purée de poires

Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

VENDREDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites

Purée de carottes



Bœuf

Compote pomme poire maison



Tomme blanche

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pomme (sans sucre)

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

viande/poisson/lait=Protéines

recipients/cereales/pain=Glucides

légumes/fruits crus et cuis-vitamines, minéraux, fibres

lait/produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne