

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents

# MENU DES MOYENS



## Semaine du 2 au 6 Décembre 2019

### LUNDI

Carottes râpées ciboulette

Purée de betteraves

Lapin

Purée de pomme pruneaux

Cantal

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêches



### MARDI

Pommes de terre aux petits légumes

All: Céleri

Purée d'haricots verts

Bœuf

Compote banane rhubarbe maison

Cotentin ail et fines herbes

All: Lait

Petits suisses nature

All: Lait

Purée de pommes

### MERCREDI

Velouté de courge maison

All: Céleri, Oeuf

Purée de brocolis

Porc

Purée de poires

Edam

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane orange maison

### JEUDI

Chou blanc rémoulade

All: Œuf, Moutarde, Sulfites, Lait

Purée de potiron

Mouton

Purée pomme coing

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

### VENDREDI

Betteraves crues râpées

All: Sulfites, Moutarde

Purée de petits légumes

All: Céleri

Merlu

All: Poisson

Compote pomme poire maison

Chèvre

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise

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