

Légende:

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



MENU DES MOYENS



Semaine du 4 au 8 Novembre 2019

LUNDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, moutarde, Sulfites

Purée de chou fleur

Porc

Purée pêche

Edam

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Carottes râpées



Purée de betteraves

Bœuf

Compote pomme rhubarbe maison

Yaourt nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de poires

MERCREDI

Duo de brocolis chou fleur

Purée de haricots verts

Dinde

Purée de pomme (sans sucre)

Cantal

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane orange maison

JEUDI

Céleri râpé vinaigrette persillée

All: Céleri, Moutarde, Sulfites



Purée de potiron

Veau

Compote pomme pruneaux maison

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise

VENDREDI

Concombre aux fines herbes

All: Moutarde

Purée d'épinards

Merlu

All: Poisson

Compote pomme poire maison



Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêche

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