

**Légende:**

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



# MENU DES MOYENS

**Semaine du 12 au 15 Novembre 2019**

**LUNDI**



**MARDI**

Haricots verts persillés

Purée de carottes

**Hoky**

All: Poisson

Purée pomme fraise

**Cotentin ail et fines herbes**

All: Lait

**Petits suisses naturels**

All: Lait

Purée de pomme (sans sucre)

**MERCREDI**

Pâtes au maïs

(tortis, maïs, tomate, fines herbes)

All: Gluten, Sulfites, Moutarde

Purée de petits légumes

All: Céleri

**Bœuf**

Purée de poires

**Camembert**

All: Lait

**Fromage blanc nature**

All: Lait

Purée pomme pruneaux

**JEUDI**

Duo de choux rouge et blanc

All: Moutarde, Sulfites



Purée de potiron

**Poulet**

Compote banane framboise maison

**Tomme blanche**

All: Lait

**Yaourt nature**

All: Lait

Purée de pêche

**VENDREDI**

Betteraves crues râpées

All: Moutarde, Sulfites



Purée de chou fleur

**Limande**

All: Poisson

Compote pomme banane maison

**Fromage blanc sucré fermier**

All: Lait



**Petits suisses naturels**

All: Lait

Purée pomme coing

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