

Légende:

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



MENU DES MOYENS

Semaine du 18 au 22 Novembre 2019

LUNDI

Salade de pépinettes au surimi, tomate,
estragon

All: Gluten, Œuf, Crustacés, Sulfites, Poisson

Purée de brocolis

Porc

Purée de pomme (sans sucre)

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêche



MARDI

Cœur de palmier aux petits légumes

All: Céleri, Sulfites

Purée de betteraves

Dinde

Purée pomme pruneaux

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de poire



MERCREDI

Haricots verts mimosa

All: Oeuf

Purée de carottes



Bœuf

Purée pomme fraise

Brie

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme orange maison

JEUDI

Velouté aux 5 légumes verts

All: Gluten, lait

Purée de navets



Porc

Purée pomme coing

Chèvre

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

VENDREDI

Carottes râpées ciboulette



Purée d'haricots verts

Hoki

All: Poisson

Compote banane poire maison

Saint Nectaire

All: Lait

Petits suisses naturels

All: lait

Purée de pommes (sans sucre)

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

Menus élaborés
par notre Diététicienne

Viande/Poisson/Œuf=Protéines



Cereales/Cereales/Pain=Glucides



Legumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres



Lait/Produits laitiers=Calcium



*Menus élaborés
par notre Diététicienne*