

Légende:

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



MENU DES MOYENS

Semaine du 25 au 29 Novembre 2019

LUNDI

Betteraves rouges persillées

Purée de petits légumes

All: Céleri

Dinde

Purée pomme coing

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Carottes râpées rémoulade

All: Œuf, Lait, Moutarde, Sulfites

Purée de chou fleur

Bœuf

Compote banane pomme maison

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêche

MERCREDI

Terrine aux 3 légumes crème ciboulette

All: Céleri, Œuf, Lait

Purée de potiron

Porc

Purée de poire

Fromage blanc nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme framboise maison

JEUDI

Céleri râpé, vinaigrette aux fines herbes

All: Céleri, moutarde, sulfites

Purée de carottes

Bœuf

Purée pomme pruneaux

Saint Paulin

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme poire maison

VENDREDI

Macédoine au maïs

Purée d'épinards

Colin

All: Poisson

Compote pomme banane orange

maison

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

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