



Légende:

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

MENU DES MOYENS



Semaine du 9 au 13 décembre 2019

LUNDI

Pommes de terre **au thon**, fines herbes
All: Poisson, Sulfites, Moutarde

Purée de brocolis

Bœuf

Purée de pomme

Vache qui rit

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poires



Céleri râpé vinaigrette persillée 
All: Céleri, Moutarde, Sulfites

Purée de betteraves

Dinde

Purée de pêches

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison

MERCREDI

Chou rouge au maïs

All: Sulfites, Moutarde 

Purée de petits légumes

All: Céleri

Poulet

Compote banane poire maison

Saint Paulin

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

JEUDI

Velouté de légumes

All: Céleri, Lait, Gluten

Purée de carottes 

Bœuf

Purée pomme fraise

Camembert

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

VENDREDI

Haricots verts **mimosa**

All: Œuf

Purée de panais frais 

Hoki

All: Poisson

Compote pomme banane rhubarbe
maison

Tomme blanche

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pomme

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