

**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