

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture

Biologique

Producteurs locaux ("croqu

la Vienne")

All "..." = Allergènes présents



# MENU DES MOYENS



## Semaine du 16 au 20 décembre 2019

### LUNDI

Pâtes au poulet (farfalles, poulet, tomate, maïs)

All: Gluten, Soja, Sulfites

Purée de chou fleur

Porc

Purée de pêches

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing



### MARDI

Macédoine mayonnaise

All: Moutarde, œuf, sulfites

Purée d'épinards

Bœuf

Purée de pommes

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane framboise maison

### MERCREDI

Taboulé à la marocaine

All: Gluten, Sulfites

Purée de haricots verts

Veau

Compote pomme poire maison



Tomme des Pyrénées

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme fraise

### JEUDI

Betteraves rouges persillées

Purée de petits légumes

All: Céleri

Colin

All: Poisson

Compote pomme banane maison

Camembert

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme pruneaux



### VENDREDI

Carottes râpées au jus d'orange



Purée de patate douce

Porc

Compote pomme banane orange maison

Brie

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poires

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