

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "... " = Allergènes présents

MENU DES MOYENS



Semaine du 23 au 27 Décembre 2019

LUNDI

Salade de perles au surimi (pâtes, surimi, tomate, aneth)

All: Gluten, Poisson, Crustacés, Œuf, Sulfites

Purée de carottes

Porc

Purée de pommes

Edam

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme pruneaux



MARDI

Haricots verts au maïs

All: Sulfites

Purée de betteraves

Bœuf

Purée de pêches

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme banane maison



MERCREDI



JEUDI

Salade de riz à la cantonaise (riz, petits pois, jambon, œuf dur, poivrons)

All: Oeuf

Purée de brocolis

Bœuf

Purée de pomme fraise

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de poires

VENDREDI

Céleri rémoulade



All: Céleri, Moutarde, Œuf, Lait, Sulfites

Purée de potiron

Merlu

All: Poisson

Compote banane poire maison

Emmental

All: Lait

Yaourt 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