

Légende:

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



MENU DES MOYENS



Semaine du 20 AU 24 JANVIER 2020

LUNDI

Céleri râpé vinaigrette
aux fines herbes
All: Céleri, moutarde



Purée de carotte panais frais



Bœuf

Purée de pêche

Cantal

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pomme coing

MARDI

Pâtes au thon (Coquillettes, thon,
tomate, maïs)
All: Gluten, Poisson, Sulfites

Purée de chou fleur

Dinde

Purée de poires

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pomme fraise

MERCREDI

Carottes râpées au jus d'orange



Purée de petits légumes

All: Céleri

Bœuf

Compote banane poire maison

Camembert

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

JEUDI

Velouté de potiron

All: Gluten, Lait

Purée de betteraves

Limande

All: Poisson

Purée pomme coing

Edam

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

VENDREDI

Macédoine mimosas

All: Oeuf

Purée de brocolis

Mouton

Purée de pommes

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme banane orange
maison



Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

viandes/poisson/œuf - Protéines féculents/céréales/fain-glucides légumes/fruits crus et cuits - vitamines, minéraux, fibres lait/produits laitiers - calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne