

Légende:

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



MENU DES MOYENS

Semaine du 27 au 31 JANVIER 2020

LUNDI

Pépinettes au surimi (tomate, aneth)

All: Gluten, Œuf, Poisson, Crustacés

Purée de petits légumes

All: Céleri

Poulet

Purée pomme pruneaux

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing



MARDI

Brocolis au jambon

Purée de potiron

Bœuf

Purée de poire

Petit suisse nature BIO

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane maison



MERCREDI

Terrine de légumes crème de ciboulette

All: Céleri, Œuf, Lait, Gluten

Purée d'haricots beurre

Dindonneau

Compote banane orange maison

Yaourt nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pomme

JEUDI

Macédoine au maïs

All: Sulfites

Purée de betteraves

Bœuf

Purée pomme fraise

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme banane poire maison

VENDREDI

Riz à l'andalouse (riz, tomate, haricots
verts, olives)

All: Sulfites

Purée de carottes fraîches



Merlu

All: Poisson

Compote pomme poire



maison

Chèvre

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pêche

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