

**Légende:**

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



# MENU DES MOYENS

## Semaine du 13 au 17 JANVIER 2020


### LUNDI

Carottes râpées 

Purée de betteraves

Porc

Purée pomme fraise

Yaourt nature sucré fermier 

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poire



### MARDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Purée d'épinards

Bœuf

Purée de pêche

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane framboise maison

### MERCREDI

Chou blanc vinaigrette persillée 

All: Moutarde, Sulfites

Purée de butternut fraîche 

Porc

Compote pomme banane maison

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée pomme coing

### JEUDI

Betteraves rouges ciboulette

Purée de navets frais 

Veau

Purée de pommes

Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane orange maison

### VENDREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Gluten, Céliac, Sulfites

Purée d'haricots verts

Colin

All: Poisson

Compote banane poire maison

Fromage blanc nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

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