

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 3 au 7 Février 2020

LUNDI

Pommes de terre au jambon et fines herbes
All: Moutarde

Purée d'haricots verts

Dinde

Purée de poire

Edam

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise

février

MARDI

Carottes râpées



Purée d'épinards

Bœuf

Compote banane rhubarbe maison

Vache qui rit

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pomme

MERCREDI

Potage de légumes

All: Céleri, Gluten, Lait, Œuf

Purée de brocolis

Poulet

Purée pomme coing

Saint Paulin

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane poire maison

JEUDI

Betteraves rouges cuites

Purée de butternut frais



Porc

Compote banane orange maison

Petit suisse nature

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pêche

VENDREDI

Boullgour au maïs tomate et basilic

All: Gluten

Purée de julienne de légumes

All: Céleri

Colin

All: Poisson

Purée de poire

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait



Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme pruneaux maison

All: Sulfites

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