

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croque la Vienne")



All "..." = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 10 au 14 Février 2020

LUNDI

Pâtes au surimi (Coquillettes, surimi, maïs)

All: Gluten, Crustacés, Poisson, Œuf, Sulfites

Purée de carottes

Porc

Purée de pomme

Cantal

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée pomme coing

février

MARDI

Chou rouge vinaigrette persillée

All: Moutarde, Sulfites

Purée de betteraves

Bœuf

Purée pomme fraise

Petit suisse BIO

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de poire

MERCREDI

Haricots verts mimosa

All: Œuf

Purée de potiron

Veau

Purée pomme pruneaux

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane orange maison

JEUDI

Carottes râpées à l'échalote



Purée de navets frais



Bœuf

Compote pomme poire maison



Yaourt nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote pomme framboise maison

VENDREDI

Pommes de terre au thon, tomate, fines herbes

All: Poisson, Sulfites, Moutarde

Purée d'épinards

Colin

All: Poisson

Compote banane pomme poire maison

Chèvre

All: Lait

Fromage blanc nature

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