

Légende:

Produit issu de l'agriculture



Biologique

Producteurs locaux ("croque la Vienne")



All "... " = Allergènes présents



MENU DES MOYENS

Semaine du 17 au 21 Février 2020

LUNDI

Macédoine mayonnaise

All: Œuf, Moutarde, Sulfites

Purée de chou fleur

Poulet

Purée pomme fraise

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée de pomme

février

MARDI

Céleri râpé vinaigrette au cerfeuil

All: Céleri, Moutarde, Sulfites

Purée de petits légumes

All: Céleri

Limande

All: Poisson

Purée pomme coing

Yaourt nature sucré fermier

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane poire maison

MERCREDI

Trévisse à l'emmental

All: Lait

Purée de betteraves

Porc

Compote pomme rhubarbe maison

Petit suisse nature

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêche

JEUDI

Velouté de carottes maison

All: Lait, Œuf, Céleri, Gluten

Purée d'haricots beurre

Merlu

All: Poisson

Compote pomme banane orange
maison

Camembert

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme pruneaux

VENDREDI

Poireaux vinaigrette

All: Moutarde, Sulfites

Purée de panais frais

Boeuf

Compote pomme banane maison

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de poire

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