

Menus élaborés par notre diététicienne



MENU DES MOYENS

Semaine du 5 AU 9 OCTOBRE 2020

LUNDI

Carottes râpées



Purée de betteraves

Porc

Purée de poires

Emmental

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

MARDI

Duo de chou rouge et blanc vinaigrette

All: Moutarde, Sulfites

Purée de courgettes



Colin

All: Poisson

Purée de pommes

Fromage blanc sucré fermier

All: Lait



Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pêches

MERCREDI

Taboulé aux petits légumes

All: Gluten, Céleri

Purée de brocolis

Bœuf

Purée pomme fraise

Cantal

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote pomme rhubarbe maison

JEUDI

Betteraves rouges vinaigrette

All: Moutarde, Sulfites

Purée de potiron

Bœuf

Purée pomme pruneaux

Petit suisse nature BIO



All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Compote banane poire maison

VENDREDI

Concombres persillés



Purée d'haricots verts

Hoki

All: Poisson

Compote banane pomme orange

maison

Camembert

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pommes

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de
l'agriculture biologique

Producteurs locaux
("Croquez la Vienne")



Les allergènes présents
sont indiqués en
italique

Menus élaborés
par notre Diététicienne