

MENU DES MOYENS

Semaine du 19 AU 23 OCTOBRE 2020

LUNDI

Salade de pommes de terre au thon

All: Poisson, Moutarde, Sulfites

Purée de carottes fraîches

Porc

Purée de poire

Tartare ail et fines herbes

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme fraise



MARDI

Salade verte au jambon et croûtons

All: Gluten

Purée de brocolis

Poulet

Purée de pêches

Emmental

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane pomme maison

MERCREDI

Haricots verts mimosa

All: Oeuf

Purée de petits légumes

All: Céleri

Veau

Purée pomme pruneaux

Tomme des Pyrénées

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Compote banane rhubarbe maison

JEUDI

Betteraves crues râpées

All: Moutarde, Sulfites

Purée de chou fleur

Bœuf

Compote banane pomme orange
maison

Saint Paulin

All: Lait

Yaourt nature

All: Lait

Purée pomme coing

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

All: Oeuf, Moutarde, Sulfites

Purée de céleri rave

All: Céleri

Colin

All: Poisson

Purée de pommes

Fromage blanc nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane poire maison

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