



MENU DES MOYENS

Semaine du 26 AU 30 OCTOBRE 2020

LUNDI

Céleri vinaigrette
All: Céleri, Moutarde, Sulfites



Purée de petits légumes
All: Céleri

Poulet

Purée de poires

Edam

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Purée de pommes

MARDI

Salade de pâtes au jambon et maïs
(farfalles)

All: Gluten, Sulfites

Purée d'épinards

Merlu

All: Poisson

Purée pomme fraise

Yaourt sucré fermier

All: Lait



Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de pêches

MERCREDI

Brocolis au dés de brebis

All: Lait

Purée de betteraves

Porc

Purée pomme coing

Fromage blanc nature

All: Lait

Petits suisses naturels

All: Lait

Compote banane orange maison

JEUDI

Salade de pâtes pépinettes au jambon
et petits légumes

All: Gluten, Céleri

Purée d'haricots verts

Bœuf

Purée de pomme

Chèvre

All: Lait

Yaourt nature

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)

Produit issu de
l'agriculture biologique

Producteurs locaux
("Croquez la Vienne")



VENDREDI

Carottes aux oranges sanguines



Purée de butternut

Poulet

Compote pomme banane maison

Brie

All: Lait

Fromage blanc nature

All: Lait

Purée de poires

Les allergènes présents
sont indiqués en
italique