

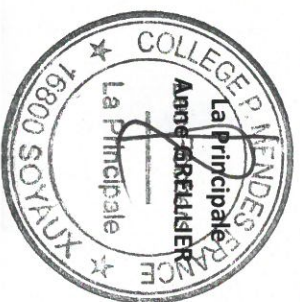
MENUS DU 14 AU 18 Janvier 2018

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : **BUFFET DE SALADE VERTE BIO**

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
ENTREES	Velouté de choux fleur bio ou Potage st Germain	Flan de petits pois au chèvre frais / Flan de tomates séchées basilic	Salade d'endives aux noix ou aux 3 fromages	Potage de lentilles Bio / Soupe de vermicelle	Radis rose ou noir bio / Champignons à la crème
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf basse temp basse température	Poisson de la criée	Raviolis frais sauce au choix	Filet de poulet provençal / Émincé de poulet mariné à la plancha	Tranche de gigot grillée marinée à la plancha / Côtelette d'agneau aux herbes de provence
LEGUMES	Pommes rissolées	Fenouil braisé / Épinards à la crème	Tomme noire / Kiri	Choux de Bruxelles / Haricots plats	Flageolets / Haricots blancs
PRODUITS LAITIERS	Gouda / Chevretime	Yaourt nature bio	Bouillie chocolat ou caramel beurre salé	Fromage blanc sucré bio	Pyrénées / Roitelet
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison		Assiette de fruits exotiques	Crème dessert au choix local

Vert : produit bio - Orange : produit local - Bleu : produit fait maison

La diététicienne
 Mission nutrition et alimentation
 Poitou-Charentes
 Laëtitia HOULLIER



Le Chef cuisinier
 Emmanuel HARDY