

MENUS DU 21 au 25 janvier 2018

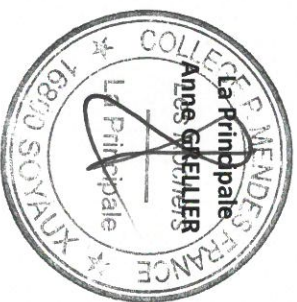
TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : BUFFET DE SALADE VERTE BIO

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
ENTREES	Salade de gésiers confit / Salade de mâche au thon	Avocat vinaigrette / Choux aux lardons / Pomelos rouge	Potage parmentier Bio	Pâtes au thon / Riz niçois	Radis noir ou rose Bio / Endives fromagères
PLAT PROTIDIQUE	Sot l'y laisse au champignons / Escalope de dinde pôlée	Poisson du jour	Omelette au fromage / Poisson grillé	Steak haché bio façon bouchère	Boudin blanc / Chipolatas aux herbes
LEGUMES	Riz au curry ou à la tomate	Duo de haricots verts juste pôlés	Pommes sautées	Duo de courgettes juste pôlées	Purée de pommes de terre
PRODUITS LAITIERS	St Nectaire - Babybel	Cammembert / Cantafrais	Emmental / Chevretime	Edam / Cantafrais	Yaourt aromatisé local
DESSERTS	Assortiment de compotes	Brownies à la crème anglaise	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits / Pomme au four

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