

MENUS DU 4 au 8 mars 2019

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des livraisons

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

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
ENTREES	Salade de mâche mimosa ou Endives fromagères	Carottes râpées / Avocat vinaigrette / Céleri remoulade	Betteraves fêta / Haricots verts au thon	Salade strasbourgeoise / Pâtes végétariennes	Radis rose / Pomelos
PLAT PROTIDIQUE	Émincé de lapin à la tomate ou rable de lapin sauce moutarde	Poisson du jour	Omelette ciboulette ou fromage	Steak grillé / Bourguignon maison	Saucisses label rouge / Chipolatas
LEGUMES	Pommes rissolées	Duo de choux	Riz à la tomate	Poêlée de légumes de saison	Purée de pommes de terre
PRODUITS LAITIERS	Camembert / Kiri	Tomme / Babybel	Cantal / Roitelet	Chèvre frais / Cantafrais	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Compotes variées	Trio de beignets	Fruit de saison	Fruit de saison	Pommes 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