

MENUS DU 06 AU 10 MARS 2017


	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
ENTREES	Avocat et concombre vinaigrette Mâche aux noix	Carottes râpées bio	Betteraves féta Haricots verts au thon	Salade de pommes de terre strasbourgeoise ou Lentilles aux lardons	Radis noir et rose bio Pomelos en tranches
PLAT PROTIDIQUE	Cuisse de lapin sauce tomate Râble de lapin à la moutarde	Poisson du jour	Omelette ciboulette	Steak grillé ou bourguignon	Hachis Parmentier maison
LEGUMES	Frites	Duo de choux	Riz à la tomate	Petits pois	
PRODUITS LAITIERS	Camembert Kiri	Tomme de Savoie Babybel chèvre	Cantal ou roïtelet	Chèvre ou port salut	Petit suisse aromatisé
DESSERTS	Salade de fruits ou compote bio	Gâteaux basques	Fruits bio	Fruits bio	Pêche, poire, abricot au sirop

La diététicienne
Mission nutrition et alimentation
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER



Le Chef cuisinier



Emmanuel HARDY