

## MENUS DU 10 au 14 décembre 2018

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

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTRÉES	Salade de gésiers / Mâche fromagère	Assiette de crudités	Potage de légumes	Pâtes au surimi / Perles aux tomates séchées et basilic	Céleri / Carottes et choux
PLAT PROTIDIQUE	Filet de poulet basse temp / Émincé de poulet mariné	Poisson du jour	Omelette au fromage ou ciboulette	Steack grillé / Faux filet au bleu	Hachis parmentier
LÉGUMES	Pennes régatta	Gratin de choux-fleur	Pommes de terre grenaille sautées	Carottes vichy	
PRODUITS LAITIERS	Brie / Cantafrais	Gouda / St Nectaire	Edam / Mimolette	Emmental / Kiri	Petit suisse aromatisé
DESSERTS	Purée de fruits / Salade de fruits	Eclair au choix	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits variées

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