

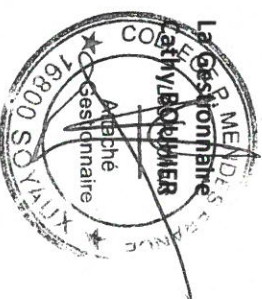
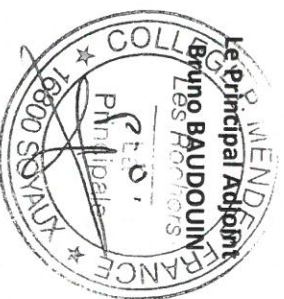
MENUS DU 24 au 28 Septembre 2018

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

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREES	Chou-Fleur Mimosa / Asperges vinaigrette	Bruschetta tomate/cheddar Hot dog	Tomates Mozzarella	Salade Piémontaise / Pâtes au thon	Menu Allemand bunter gemüseintopf
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf basse température	Poisson du jour	Raviolis frais sauce au choix	Filet de dinde basse température / Émincé de dinde Tex Mex	Choucroute avec écrasé de Pommes de terre
LEGUMES	Semoule / Boulgour	Haricots verts persillés		Choux de Bruxelles / Salsifis	
PRODUITS LAITIERS	Emmental / Carré frais	Petit suisse aromatisé	Bleu d'auvergne / Mimolette	Yaourt aromatisé Local	apfelschorle (boisson allemande)
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis	Fruit de saison	Apfelstrudel (gâteau)

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

