

## MENUS DU 13 AU 17 MARS 2017

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTREES	Blé au thon Pâtes au surimi	Salade coleslaw Duo de carottes-céleri	Tartine de chèvre au miel ou Tartine tomate mozzarella	Concombre féta, Avocat vinaigrette, pomelos en tranches	Quiche au thon Quiche lorraine
PLAT PROTIDIQUE	Côte de porc Sauté de porc à l'ananas	Goulash ou émincé de bœuf	Sauté de poulet au curry	Poisson du jour	Blanquette de veau
LEGUMES	Duo de haricots verts et beurre	Pâtes au parmesan	Petites carottes Vichy	Céréales gourmandes	Salsifis
PRODUITS LAITIERS	Beaufort, tartare aux noix	Saint-Nectaire, Saint-Paulin	Fromage blanc bio	Bleu d'Auvergne, tomme blanche	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Fruits bio	Flan au caramel	Fruits bio	Compote ou Salade de fruits bio	Fruits bio

La diététicienne  
Mission nutrition et alimentation  
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER



Le Chef cuisinier

Emmanuel HARDY