

MENUS DU 15 MAI AU 19 MAI 2017

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : BUFFET DE SALADE BIO

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
ENTREES	Salade d'œuf dur OU salade de dinde marinée	Duo de tomates bio en salade ou concombre bio	Asperges fraîches bio	Taboulé maison ou Salade strasbourgeoise	Assiette de crudités de saison bio
PLAT PROTIDIQUE	Brochette de volaille au curry ou sauce tomate	Poisson de la criée	Choix d'omelettes	Rôti de bœuf ou Basse côte grillée	Saucisse de Toulouse ou Boudin noir
LEGUMES	Macaronis au pesto bio	Duo de courgettes	Pommes sautées	Choux Romanesco	Quinoa ou boulgour
PRODUITS LAITIERS	Brie – Port-Salut	Saint-Nectaire – Chèvre tine	Osso Iraty - Emmental	Edam pain Cantal	Petit suisse nature
DESSERTS	Compotes assorties bio	Quatre quart maison Crème anglaise	Fruits de saison bio	Fruits de saison bio	Salade de fruits exotiques OU en coupelle

Vert : produit bio orange : produit local bleu : produit fait maison

La diététicienne
Mission nutrition et alimentation
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER



Le Chef cuisinier

Emmanuel HARDY