

## MENUS DU 16 AU 20 OCTOBRE 2017

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

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<b>ENTREES</b>	Potage de légumes	Tartine fromagère ou Bruchetta	Salade composée	Blé au thon ou Salade niçoise	Assiette de crudités
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Bavette d'ailouau ou Steak grillé	Poisson du jour	Lasagnes maison	Escalope de dinde à la crème ou Sauté de poulet au paprika	Rôti de veau
<b>LEGUMES</b>	Céréales gourmandes bio	Purée de carottes		Duo de courgettes	Purée de pommes de terre
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Gruyère ou camembert	Fromage blanc bio	Tomme ou Cantafrais	Yaourt aromatisé	Fromages
<b>DESSERTS</b>	Fruits de saison bio	Fruits de saison bio	Riz au lait au caramel maison ou compotes	Fruits de saison bio	Liégeois chocolat/vanille/café

Vert : produit bio - Orange : produit local - Bleu : produit fait maison

La diététicienne  
Mission nutrition et alimentation  
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER

La Principale



La Gestionnaire



Le Chef cuisinier

Emmanuel HARDY