

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
ENTREES	Potage de légumes	Tartine fromagère ou Bruchetta	Salade composée	Blé au thon ou Salade niçoise	Assiette de crudités
PLAT PROTIDIQUE	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
LEGUMES	Céréales gourmandes bio	Purée de carottes		Duo de courgettes	Purée de pommes de terre
PRODUITS LAITIERS	Gruyère ou camembert	Fromage blanc bio	Tomme ou Cantafrais	Yaourt aromatisé	Fromages
DESSERTS	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