

MENUS DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2017

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

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTREES	Macédoine mayonnaise ou Betteraves mimosa ou Choux fleur vinaigrette	Bruchetta maison	Tomates fromagères ou Carottes râpées	Salade piémontaise ou Salade de pâtes végétariennes	Concombre féta ou Pomelos ou avocat
PLAT PROTIDIQUE	Tagliatelles à la bolognaise	Poisson du jour	Jambon braisé à l'ananas	Cuisse de poulet rôtie	Blanquette de veau à l'ancienne maison
LEGUMES		Epinards à la béchamel	Pois gourmands	Ratatouille ou Salsifis	Riz créole
PRODUITS LAITIERS	Coulommiers ou Saint-Nectaire	Petit suisse aromatisé	Comté – carré de l'est	Yaourt nature sucré	Gouda ou kiri
DESSERTS	Fruits de la saison bio	Fruits de saison bio	Pain perdu au chocolat maison	Fruits de saison bio	Flan caramel

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