

MENUS DU 19 JUIN AU 23 JUIN 2017

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : BUFFET DE SALADE BIO

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
ENTREES	Fèves Lentilles aux lardons Pomelos	Melon - pastèque	Salade de quinoa aux crevettes	Concombre champignons à la crème radis	Quiches lorraine ou Quiches au thon maison
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc à la crème de moutarde maison Côte de porc charcutière	Brochette de bœuf ou Basse côte grillée	Curry de volaille et ses légumes maison	Poisson du jour	Tajine d'agneau et ses légumes
LEGUMES	Salsifis au jus	Pommes rissolées		Semoule et ses petits légumes	
PRODUITS LAITIERS	Pyrénées – port-salut	Brie – babybel	Yaourt nature sucré	Cantal - edam	Fromage blanc bio
DESSERTS	Fruits de saison bio	Compotes bio ou Poires au chocolat maison	Fruits de saison bio	Glace	Fruits de saison bio

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