

MENUS DU 29 MAI AU 02 JUIN 2017

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : BUFFET DE SALADE BIO

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
ENTREES	Melon – pastèque bio	Assiette de charcuterie label rouge	Concombre féta OU Tomates au maïs	Melon- pastèque bio	Sardines-maquereaux Crevettes
PLAT PROTIDIQUE	Œufs au plat ou Œufs cocotte	Cuisse de canard OU Magret de canard aux framboises	Effeillé de cabillaud	Emincé de bœuf provençal OU Bourguignon maison	Filet mignon de porc à la moutarde maison OU Escalope de porc grillé
LEGUMES	Epinards béchamel	Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Carottes sautées	Etuvée de fèves
PRODUITS LAITIERS	Coulommiers – Gouda	Fromage blanc bio	Emmental-rondelé	Carré de l'Est – Tome	Cantal – Saint-Nectaire
DESSERTS	Riz au lait maison Sauce caramel ou chocolat	Fruits de saison bio	Assortiment de compotes bio Petits gâteaux	Eclairs Caramel Beurre salé chocolat	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