

MENUS DU 02 MAI AU 05 MAI 2017

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : BUFFET DE SALADE BIO

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
ENTREES		Salade fromagère mimolette- mozzarella féta	Assiette de charcuterie	Radis- Fèves- Duo de carottes-céleri	Salade de saumon fumé ou Œufs vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE		Emincé de volaille au curry Blanc de poulet forestier maison	Poisson du jour	Faux-filet Goulash à la hongroise maison	Saucisse ou Côte de porc
LEGUMES		Tagliatelles fraîches	Semoule aux raisins	Duo de haricots	Lentilles
PRODUITS LAITIERS		Yaourts aromatisés	Comté – Saint-Nectaire	Bleu d’auvergne- Tome blanche	Gouda - mimolette
DESSERTS		Fruits bio	Compote bio Petits gâteaux	Eclairs (café- chocolat – vanille)	Fruits 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

