

MENUS DU 02 AU 06 OCTOBRE 2017

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

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREES	Tartine de chèvre chaud ou aux dés de fromage fondu	Carottes râpées Céleri rémoulade	Coquillettes à la roseraie ou Quinoa façon taboulé	Avocat - pomelos Concombre	Friand au fromage ou Cake aux légumes maison
PLAT PROTIDIQUE	Colombo de porc ou Grillade de porc	Steak haché grillé	Suprême de volaille à la provençale	Poisson du jour	Sauté de veau Marengo maison ou Escalope de veau
LEGUMES	Haricots verts	Riz pilaf	Choux braisés	Purée de pommes de terre	Duo de carottes et champignons
PRODUITS LAITIERS	Camembert ou kiri	Saint-Nectaire Saint-Paulin	Petit suisse aromatisé	Cantal - emmental	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Fruits de saison bio	Iles flottantes	Fruits de saison bio	Poire au chocolat ou Pêche Melba maison	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