

MENUS DU 03 AU 07 AVRIL 2017

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
ENTREES	Salade de gésiers ou de miettes de surimi	Radis rose ou noir Carottes au maïs bio	Choux fleur mimosa ou Betteraves féta	Taboulé aux crevettes maison ou pâtes au thon	Pomelos, salade d'agrumes, fèves
PLAT PROTIDIQUE	Aiguillettes de poulet Emincé de blanc de poulet	Poisson de la criée	Œufs cocotte ou omelette aux champignons bio	Emincé de bœuf bio ou Rôti de bœuf bio	Jambon braisé à l'ananas
LEGUMES	Farfalles	Gratin de choux fleur	Riz à la tomate	Haricots verts au beurre	Pommes rissolées
PRODUITS LAITIERS	Gouda, bleu d' Auvergne	Camembert ou kiri	Pyrénées ou Port Salut	Chèvre ou kiri	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Assortiment de compotes bio	Cornuelles sablées ou feuilletées	Fruits bio	Fruits bio	Salade de fruits ou Poires au chocolat

La diététicienne
Mission nutrition et alimentation
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER



Le Chef cuisinier

Emmanuel HARDY