

MENUS DU 03 AU 07 JUILLET 2017

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : BUFFET DE SALADE BIO

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
ENTREES	Macédoine de légumes ou Choux fleur mimosa	Cake au thon ou Cake aux légumes	Melon - pastèque	Pommes de terre surimi ou Riz niçois	Choix d'entrées
PLAT PROTIDIQUE	Poisson de la criée	Bourguignon ou Steak grillé	Légumes farcis	Cuisse de poulet grillé	Viandes assorties
LEGUMES	Riz créole	Carottes en dés		Ratatouille maison	Légumes du jour
PRODUITS LAITIERS	Yaourt aromatisé	Reblochon - chèvre	Brie - mimolette	Fromage blanc bio	Fromage
DESSERTS	Fruits de saison bio	Fruits de saison bio	Clafoutis aux cerises maison	Fruits de saison bio	Dessert du jour

Vert : produit bio orange : produit local bleu : produit fait maison

La diététicienne
Mission nutrition et alimentation
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER

La Principale



Anne DAHLAB

La Gestionnaire



CHRISTINE AHOUANTO

Le Chef cuisinier



Emmanuel HARDY