

MENUS DU 04 AU 08 SEPTEMBRE 2017

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

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
ENTREES	Salade de lentilles aux lardons ou Blé au thon	Melon - pastèque	Tartines fromagères	Assiette de tomates variées ou Tranches de Pomelos	Quiche lorraine ou Quiche au thon maison
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de porc au curry ou Côtes de porc	Steak haché ou Faux-filet	Râble de lapin à la moutarde	Moules - frites	Côtes ou Tajine d'agneau et ses légumes
LEGUMES	Duo de haricots	Penne régata avec emmental râpé	Purée de carottes bio		
PRODUITS LAITIERS	Camembert ou cantafrais	Saint-Nectaire ou kiri	Yaourt nature sucré	Emmental ou babybel	Fromage blanc bio
DESSERTS	Fruits de saison bio	Crème dessert au choix	Fruits de saison bio	Salade de fruits ou Compote bio	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