

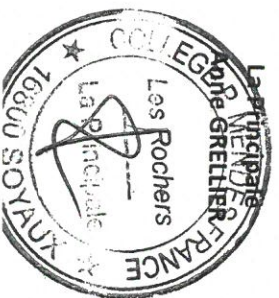
Menus du 03 au 07 Décembre 2018

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

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
ENTRÉES	Velouté de chou-fleur / Potage conti	Quiche / Flan de tomates séchées	Carottes / Radis noir long local	Piémontaise / Coquillettes aux 3 fromages	Salade de mâche fromagère / Truite fumée
PLAT PROTIDIQUE	Carbonnade de boeuf / Steak grillé	Poisson du jour	Saucisse de canard grillé	Filet de dinde basse temp / Escalope de dinde grillée	Côtelette d'agneau marinée / Gigôt grillé à la plancha
LÉGUMES	Spaghetti	Duo de carottes jaunes et oranges	Légumes à tajine	Fondue de poireaux / salsifis	Haricots blancs à la tomate
PRODUITS LAITIERS	Cantal / Kiri	Yaourt aromatisé	Camembert / Cantafrais	Fromage blanc local	Emmental / Brie
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Crème dessert au choix

Vert : produit bio - Orange : produit local - Bleu : produit fait maison

La diététicienne
 Mission nutrition et alimentation
 Poitou-Charentes
Laëtitia HOULLIER



Le Chef cuisinier
Emmanuel HARDY