



			Dr Marie Vallet-Mange golfnutrition@gmail.com Comportements en Nutrition Groupes & Sportifs	LA NUTRITION ET LE GOLFEUR 	Vendredi 20 Avril 2018 Macédoine de légumes à la mayonnaise Filet de colin Riz créole Fruit de saison
Lundi 23 Avril 2018 Pomelos Cordon bleu Petits pois Petits suisses	Mardi 24 Avril 2018 Poireaux vinaigrette Chipolatas aux herbes Lentilles au jus Fromage Fraises au sucre	Mercredi 25 Avril 2018 Pâté de foie Brochette de viande grillée Poêlée de légumes Fruit de saison	Jeudi 26 Avril 2018 Carottes râpées Sauté d'agneau (UE) Semoule couscous Velouté fruits	Vendredi 27 Avril 2018 Asperges vinaigrette Œuf dur à la crème Pommes de terre vapeur Eclair au chocolat	
Lundi 30 Avril 2018 Taboulé oriental Nuggets de poulet Haricots verts Fruit de saison	Mardi 1 Mai 2018 	Mercredi 2 Mai 2018 Salade de tomates mozzarella Rôti de veau braisé (UE) Chou-fleur Flan nappé caramel	Jeudi 3 Mai 2018 Pastèque Spaghettis à la carbonara Fruit de saison	Vendredi 4 Mai 2018 Saucisson à l'ail Saumon sauce crevettes Purée de pommes de terre et carottes Salade de fruits frais maison	
Lundi 7 Mai 2018 Pas de restauration	Mardi 8 Mai 2018 	Mercredi 9 Mai 2018 Pas de restauration	Jeudi 10 Mai 2018 	Vendredi 11 Mai 2018 Pas de restauration	
Lundi 14 Mai 2018 Maquereau sauce moutarde Escalope viennoise Poêlée wok Fruit de saison	Mardi 15 Mai 2018 Salade verte Raviolis gratinés Fromage frais Salade de fruits frais maison	Mercredi 16 Mai 2018 Salade de betteraves Filet de poulet sauce normande Pommes de terre noisettes Ananas frais	Jeudi 17 Mai 2018 Melon Jambon blanc Rôsti de légumes Duo de crèmes dessert vanille chocolat	Vendredi 18 Mai 2018 Concombres Alps Fileté de poisson pané Brocolis Gâteau à l'orange maison	
Lundi 21 Mai 2018 	Mardi 22 Mai 2018 Salade niçoise Rôti de bœuf Poêlée de légumes Glace	Mercredi 23 Mai 2018 Salade de tomates au basilic Sauté de dinde au champignons Riz pilaf Compote de pommes fraîche maison	Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements		



VOLAILLES fermières élevées en liberté Label Rouge



VIANDE DE BŒUF 100% MUSCLES



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



ANIMAUX nés, élevés et abattus en Normandie

(UE)

Viande d'origine union européenne



VIANDE RACE NORMANDE
(CIRCUIT COURT)
BŒUF né, élevé et abattu en Normandie



ANIMAUX nés, élevés et abattus en Normandie