



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu puisserguier sans viande

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 déc.

LUNDI

Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne
Sauce bolognaise végétale
Macaronis et râpé
Camembert
Fruit **BIO** de saison

Salade de brocolis au sésame
Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule
Saint nectaire
Fruit **BIO** de saison

Salade coleslaw
Parmentier de poisson du chef
Emmental **BIO**
Mousse au chocolat

Salade de pommes de terre
Aiguillettes panée de blé et emmental
Fondue de poireaux en béchamel
P'tit cottentin nature
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Oeuf dur mayonnaise
Nuggets végétal
Purée de courges
Gouda
Fruit **BIO** de saison

Cake aux carottes du chef
Galette végétale
Purée de potimarron **BIO**
Mimolette
Orange

Betteraves en salade
Picaussel sauce tomate
Quinoa
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

Céleri sauce cocktail
Omelette au fromage
Macaronis **BIO**
Lou mirabel
Compote de pommes coings

MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Haricots rouges sauce 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Plateau de fromages
Flan vanille nappé caramel

Salade de pâtes
Keftas sauce orientale
Gratin de blettes et pommes de terre et râpé
Yaourt sucré
Fruit **BIO** de saison

Salade de saison
Galette lentilles boulghour et légumes
Pommes vapeurs et fromage à tartiflette
Compote de pommes **BIO**

Velouté de brocolis
Curry de lentilles
Boulghour
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au yaourt du chef

VENDREDI

Velouté de Courges
Poisson meunière
Carottes persillées du chef
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat

Velouté de légumes du chef
Omelette nature
Coquillettes
Fromage blanc aromatisé
Fruit **BIO** de saison

Salade de haricots verts
Blanquette de poisson
Riz camarguais **BIO**
Brie
Fruit de saison

LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu puisserguier sans viande

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Du 05 déc. au 11 déc.	Du 12 déc. au 18 déc.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé à la tomate Omelette aux fines herbes Poêlée provençale Plateau de fromages Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches nature Tortillas pomme de terre et oignons Carottes à l'ail Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO de saison
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de saison Poisson pané et citron Riz à la tomate Saint paulin Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou rouge en vinaigrette Sauce bolognaise végétale Pâtes Emmental BIO Compote pomme banane
MERCREDI		
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw BIO Nuggets végétal Haricots blancs au jus Yaourt nature sucré Gâteau du chef aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au chèvre Boulettes tomate mozzarella Pommes paillason Mon beau sapin Clémentine et papillote
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy BIO Galette végétale sauce tomate Semoule Mont lacauène Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Filet de colin à la crème Brocolis persillés Yaourt nature sucré Fruit BIO de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)