



**MENU '4 SAISONS' DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018**  
**Menus scolaires Puisserguier**

|          | SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre  | SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre  | SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre   | SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre   |
|----------|--|--|---|---|
| Lundi    | Soupe à l'orientale<br>Rôti de porc au jus*<br>Haricots beurre à l'ail<br>Edam<br>Fruit BIO de saison                      | Terrine de campagne*<br>Filet de poulet à la provençale<br>Purée de courges<br>Fromage blanc BIO nature<br>Fruit de saison | Pizza au fromage<br>Filet de hoki pané et citron<br>Epinards BIO à la béchamel et croûtons<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison     | Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>Brandade de morue**<br>Mimolette<br>Fruit BIO de saison   |
| Mardi    | Cake du chef au potiron<br>Poisson pané et citron<br>Purée 3 légumes<br>Tartare ail et fines herbes<br>Fruit BIO de saison | Velouté du chef poireaux pommes de terre<br>Cœur de merlu sauce safranée<br>Riz BIO<br>Camembert<br>Fruit de saison        | Chou chinois aux pommes<br>Palette de porc* à la provençale<br>Blé BIO<br>Comté<br>Compote de poires                                    | Carottes râpées BIO<br>Sauté de bœuf bourguignon<br>Haricots verts à l'ail<br>Vache picon<br>Tarte aux pommes maison  |
| Mercredi | Velouté d'ubarry du chef<br>Sauté de volaille au paprika<br>Pommes duchesses<br>Fromage blanc BIO<br>Fruit de saison       | Macaronis à la carbonara* et râpé<br>Tomme BIO<br>Ile flottante  | Macédoine mayonnaise<br>Boulettes d'agneau sauce orientale<br>Semoule<br>Yaourt BIO nature<br>Fruit de saison                           | Salade de lentilles aux échalottes<br>Calamars à la romaine et citron<br>Poêlée multicolore (brocolis, champignons)<br>Fromage blanc<br>Fruit BIO de saison |
| Jeudi    | Salade verte et maïs<br>Omelette BIO<br>Petits pois au jus<br>Cantal<br>Flan au chocolat<br>Carottes râpées BIO            | Céleri sauce cocktail<br>Sauté de bœuf aux oignons<br>Haricots verts BIO persillés<br>Plateau de fromages<br>Gâteau basque | Salade de pâtes<br>Rôti de veau à la moutarde<br>Carottes à la soboise<br>Morbier<br>Fruit BIO de saison                                | Velouté de courges<br>Tartiflette* **<br>Compote de poires BIO maison   |
| Vendredi | Sauté de veau au jus<br>Farfalles et râpé<br>Yaourt nature local<br>Compote de pommes (ind)                                | Salade de Boulghour<br>Saucisse de Toulouse*<br>Chou fleur en gratin<br>Gouda<br>Fruit BIO de saison                       | Crème de champignons<br>Poulet façon grand-mère<br>Galettes de pommes de terre BIO<br>Babybel rouge<br>Petit pot de crème et sa galette | Roulé au fromage<br>Omelette<br>Gratin de blettes et pommes de terre<br>Yaourt BIO nature<br>Fruit de saison  |

|          | SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre  | SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre   | SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre  |
|----------|--|---|--|
| Lundi    | Céleri mayonnaise<br>Blanquette de veau<br>Pâtes BIO<br>St Nectaire<br>Ananas au sirop   | Salade coleslaw BIO<br>Steak haché sauce tomate<br>Frites<br>St Marcellin<br>Compote pommes bananes   | Potage d'haricots verts<br>Jambon braisé*<br>Beignets de saïfif<br>Camembert<br>Fruit BIO de saison            |
| Mardi    | Salade de pois chiches à la marocaine<br>Aiguillettes de poulet au thym<br>Purée de panais<br>Faisselle BIO<br>Fruit de saison       | Salade de blé BIO<br>Filet de colin à l'armoricaine<br>Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons)<br>Plateau de fromages<br>Fruit de saison | Salade de saison<br>Filet de lieu sauce ciboulette<br>Blé BIO<br>Tomme de Lozère<br>Flan vanille nappé caramel |
| Mercredi | Salade de saison BIO<br>Assortiment de charcuterie*<br>Pommes vapeur et fromage à raclette<br>Compote de pommes bananes              | Endives sauce tartare<br>Goulish hongrois<br>Purée de pommes de terre BIO<br>Brie<br>Entremet pistache  | <h1>Menu Noël</h1> <h1>Menu Noël</h1>  |
| Jeudi    | Velouté du chef de lentilles corail<br>Escalope viennoise<br>Carottes BIO persillées<br>P'tit Cottentin<br>Gâteau du chef aux poires | Salade verte<br>Chipolata*<br>Lentilles BIO mijotées<br>Petit suisse sucré<br>Mousse au chocolat maison   |  |
| Vendredi | Salade de haricots verts<br>Filet de poisson au curry<br>Riz pilaf<br>Tomme de Savoie<br>Fruit BIO de saison                         | Velouté du chef de carottes<br>Filet de poulet aux herbes<br>Boulghour BIO<br>Yaourt local sucré<br>Fruit de saison                             |  |
|          |  | Taboulé à la menthe<br>Cordon bleu<br>Poêlée de légumes (brocolis, carottes)<br>Petit suisse BIO aromatisé<br>Fruit de saison                   |  |