Bien manger en restauration collective, c'est possible !

SHCB J'♥ ma restauration collective d'ici

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

	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 Pavé fromager Haricots beurre à l'ail Edam Fruit BIO de saison	Salade de pommes de terre Paupiette de saumon sauce tomate Purée de courges Fromage blanc BIO nature Fruit de saison	Pizza au fromage Filet de hoki pané et citron Epinards BIO à la béchamel et croûtons Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade de morue** Mimolette Fruit BIO de saison
Mardi	Cake du chef au potiron Poisson poché citron Purée 3 légumes Tartare ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Velouté du chef poireaux pommes de terre Cœur de merlu sauce safranée Riz BIO Camembert Fruit de saison	Chou chinois aux pommes Quenelles sauce forestière Blé BIO Comté Compote de poires	Carottes râpées BIO Quenelles en gratin Haricots verts à l'ail Vache picon Tarte aux pommes maison
Mercredi	Velouté dubarry du chef Quenelles sauce oseille Pommes duchesses Fromage blanc BIO Fruit de saison	Radis croc'sel Filet de poisson sauce beurre blanc Macaronis Tomme BIO Ile flottante	Macédoine mayonnaise Blanquette de poisson Semoule Yaourt BIO nature Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalottes Calamars à la romaine et citron Poêlée multicolore (brocolis, champignons) Fromage blanc Fruit BIO de saison
Jeudi	Salade verte et maïs Omelette BIO Petits pois au jus Cantal Flan au chocolat	Céleri sauce cocktail Quenelles sauce aurore Haricots verts BIO persillés Plateau de fromages Gâteau basque	Salade de pâtes Omelette aux fines herbes Carottes à la soubise Morbier Fruit BIO de saison	Velouté de courges Dos de colin aux 4 épices Pommes de terre vapeur Pavé frais Compote de poires BIO maison
Vendredi	Carottes râpées BIO Filet de poisson sauce basquaise Farfalles et râpé Yaourt nature local Compote de pommes (ind)	Salade de Boulghour Œufs durs sauce blanche Chou fleur en gratin Gouda Fruit BIO de saison	**Crème de champignons** **Filet de merlu sauce dieppoise** **Galettes de pommes de terre BIO** **Babybel rouge** **Petit pot de crème et sa galette** **Le Petit Chaperon Rouge**	Roulé au fromage Omelette Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt BIO nature 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 Filet de poisson au paprika Pâtes BIO St Nectaire Ananas au sirop	Salade coleslaw BIO Omelette à la basquaise Frites St Marcellin Compote pommes bananes	Potage d'haricots verts Filet de poisson sauce citron Beignets de salsifis Camembert Fruit BIO de saison
Mardi	Salade de pois chiches à la marocaine Œufs durs à la béchamel Purée de panais Faisselle BIO Fruit de saison	Salade de blé BIO Filet de colin à l'armoricaine Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Plateau de fromages Fruit de saison	Salade de saison Filet de lieu sauce ciboulette Blé BIO Tomme de Lozère Flan vanille nappé caramel
Mercredi	Salade de saison BIO Filet de lieu sauce aurore Pommes vapeur Yaourt nature sucré Compote de pommes bananes	Endives sauce tartare Cœur de merlu sauce oseille Purée de pommes de terre BIO Brie Entremet pistache	Menu Noël Menu Noël
Jeudi	Velouté du chef de lentilles corail Quenelles sauce blanche Carottes BIO persillées P'tit Cottentin Gâteau du chef aux poires	Salade verte Quenelles sauce tomate Lentilles BIO mijotées Petit suisse sucré Mousse au chocolat maison	
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de poisson au curry Riz pilaf Tomme de Savoie Fruit BIO de saison	Velouté du chef de carottes Filet de hoki sauce julienne Boulghour BIO Yaourt local sucré Fruit de saison	Taboulé à la menthe Quenelles sauce tomate Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison