

MENUS '4 SAISONS' | DU 24 février 2020 AU 03 avril 2020

Menu Puisserguier Alternatif

	Du 24 février AU 28 février	Du 02 mars AU 06 mars	Du 09 mars AU 13 mars	
<b>lundi</b>	Macédoine mayonnaise Filet de colin à l'estragon Riz pilaf Tomme Blanche	Velouté de légumes maison Chili végétarien ** Riz pilaf Tomme de Lozère	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson** Brie BIO	
<b>mardi</b>	Fruit BIO de saison Crêpe au fromage Aiguillette panée blé emmental Carottes persillées Yaourt aromatisé	Fruit BIO de saison Salade arlequin Beignet de calamars sauce tartare Fricassée de légumes Petit suisse BIO aromatisé	Fruit de saison Taboulé à la menthe Filet de hoki 4 épices Carottes sautées BIO Plateau de fromages Fruit de saison	
<b>jeudi</b>	Fruit BIO de saison Céleri sauce cocktail Pois chiches sauce tomate Croquets et râpé Vache picon	Buanches briochées Tarte au fromage du chef Nuggets végétaux Gratin de chou fleur BIO Yaourt nature	Radis beurre Boulettes tomate mozzarella Coquillettes BIO Mimolette Compote pommes coings (ind)	
<b>vendredi</b>	Compote de pommes BIO Chou blanc mayonnaise Pavé fromager Poêlée campagnarde Fromage blanc BIO Gâteau du chef au yaourt	Fruit de saison Betteraves BIO en salade Filet de colin sauce provençale Aligot Chantailou Fruit de saison	Coleslaw BIO Tortilla Haricots beurres à la provençale Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef	
	<b>Du 16 Mars au 22 Mars</b>	<b>Du 23 Mars au 29 mars</b>	<b>Du 30 mars AU 03 avril</b>	
<b>lundi</b>	Velouté de brocolis BIO Tortellini épinards sauce tomate** Fromage ail et fines herbes Ile flottante	Betteraves BIO en salade Pois chiches sauce tomate Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison	Maïs en salade Omelette aux champignons Purée de jardinière de légumes Tomme blanche Fruit BIO de saison	
<b>mardi</b>	Carottes râpées Haricots rouges au cumin Semoule BIO Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de lentilles Falafels menthe coriandre Haricots verts Tomme d'Aveyron Fruit BIO de saison	Céleri sauce cocktail Lentilles aux oignons Macaronis Plateau de fromages Compote de pomme BIO	
<b>jeudi</b>	Salade de pois chiches à l'italienne Filet de colin sauce julienne Petits pois au jus Yaourt nature	Salade verte BIO Boulettes de blé façon thaï Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse pralinée du chef	Chou chinois et carottes BIO Pané blé fromage Beignets de salsifis Yaourt local sucré Eclair au chocolat	
<b>vendredi</b>	Fruit BIO de saison Salade de printemps BIO Fish and chips** Cheddar Muffin chocolat	Pizza du chef au fromage Poisson meunière Carottes BIO persillées Fromage blanc Fruit de saison	Potage dubarry Filet de hoki 4 épices Semoule BIO Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	

**ACTUALITÉ**

1 Français sur 5 est en situation de précarité alimentaire !



C'est le constat alarmant dressé par l'Institut de Sondage IPSOS pour le Secours Populaire (09/2018).

En partenariat avec élus & associations de parents d'élèves, SHCB agit en proposant