



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 janvier 2021 AU 12 février 2021

Menu Puisserguier			
	Du 04 janvier AU 08 janvier	Du 11 janvier AU 15 janvier	Du 18 janvier AU 22 janvier
lundi	Céleri BIO râpé mayonnaise Aiguillette de poulet Purée de pommes de terre Camembert Compote de pommes Velouté crécy	Betteraves BIO vinaigrette à l'ancienne Macaronis à la boloanaise** et râpé Plateau de fromages Fruit de saison	Taboulé BIO Cuisse de poulet sauce citron Poêlée forestière Buche de chèvre Fruit de saison
mardi	Tortellini épinards sauce tomate** Emmental BIO Fruit de saison	Bouloghour BIO en salade Calamars à la romaine sauce tartare Poêlée maraichère P'tit cottentin nature Fruit de saison	Velouté de brocolis Croziflette* Fromage blanc BIO Fruit de saison
jeudi	Salade de pommes de terre Cœur de merlu sauce ciboulette Chou-fleur braisé Tomme grise Fruit de saison BIO	Velouté de légumes Hachis parmentier** Yaourt local sucré Fruit BIO de saison	Carottes râpées à l'orange Paupiette de veau à la moutarde Riz pilaf BIO Fromage ail et fines herbes Gâteau pâte à tartiner du chef
vendredi	Carottes râpées GALETTE DES ROIS Saucisse de Toulouse* Aligot Yaourt BIO à la vanille Galette des rois	Salade verte Sauté de veau au jus Pommes de terres BIO persillées Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Flan vanille nappé caramel	Pizza au fromage maison Omelette maison BIO Gratin de blettes et pommes de terre Saint Bricet Fruit de saison
lundi	Chou blanc mayonnaise Sauté de bœuf Blé Camembert BIO Crème dessert chocolat	Rosette* Blanquette de veau Coquillettes BIO Tomme de Lozère Fruit de saison	Macédoine de légumes Rôti de bœuf cuit à cœur et mayonnaise Frites Fromage blanc Fruit de saison BIO
mardi	Salade verte Assortiment de charcuterie* Pommes vapeur et fromage à raclette RACLETTE Compote de poires BIO Velouté d'épinards	CHANDELEUR Crêpe au fromage Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre à l'ail Petit suisse aromatisé BIO Crêpe au sucre	Potage crécy Sauté de porc à la provençale* Bouloghour BIO rondelé nature Mousse chocolat
jeudi	TOLOSA (TOULOUSE) Cassoulet (Saucisse de Toulouse*) Haricots blancs à la tomate Petit suisse BIO aromatisé Tarte aux poires du chef	Radis Croc'sel Fricadelle sauce forestière Beignets de salsifis Carré frais BIO Fruit de saison	Haricots verts en salade Couscous végétal** (Semoule et légumes couscous) Gouda Fruit de saison BIO
vendredi	Betteraves cuites en salade Filet de hoki sauce citron Haricots verts Plateau de fromages Fruit de saison BIO	Velouté de poireaux et pommes de terre Filet de poulet à la crème Gratin de brocolis Yaourt local nature Fruit de saison BIO	NOUVEL AN CHINOIS Chou chinois sauce sucré salé Sauté de volaille à l'ananas Riz cantonnais BIO Comté Mousse coco maison

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair
 Element protidique : Rouge
 Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé
 Féculents: Marron
 Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens