

MENUS '4 SAISONS' | DU 01 mars 2021 AU 16 avril 2021

Menu Puisserguier

	Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
lundi	Velouté de légumes maison Aiguillette de poulet Blé à la tomate Tomme de Lozère Fruit de saison BIO	Velouté de lentilles corail Parmentier de poisson du chef** Camembert BIO Fruit de saison	Céleri remoulade Boulette de bœuf au jus Blé aux oignons Tartare nature Ile flottante	Betterave BIO en salade Blanquette de volaille Tortis Petit suisse sucré Fruit de saison
mardi	Chou chinois aux pommes en salade Poisson pané et citron Purée aux 3 légumes Petit suisse aromatisé BIO	Taboulé à la menthe Paupiette de veau aux 4 épices Poêlée de carottes et navets BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de brocolis BIO Sauté de veau aux olives Semoule BIO Fromage blanc Fruit de saison	Salade de blé au pistou Tortilla pommes de terre et oignons Haricots verts à l'ail Emmental BIO Cocktail de fruit
jeudi	Flan pâtissier Tarte au fromage du chef Rôti de dinde sauce forestière Gratin de chou fleur Yaourt nature BIO	Radis BIO et beurre Chipolata * Aligot compote de poire du chef	PORTUS NANTUS Terrine de poisson Rôti de porc aux pommes* Poêlée champêtre BIO Crème caramel beurre salé Crêpe au sucre	Cake maison à la tomate Cœur de merlu sauce oseille Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Fruit de saison
vendredi	Fruit de saison Betteraves à la moutarde à l'ancienne Ragoût de bœuf Coquille et râpé Chantailou Fruit de saison BIO	Chou blanc BIO vinaigrette Pavé fromager Petit pois au jus Yaourt nature local Tarte aux poires et chocolat du chef	Macédoine mayonnaise Filet de lieu sauce provençale Pommes de terre persillées Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Bœuf Stroganoff Gratin dauphinois Fromage les fripons Mousse au chocolat du chef
	Du 29 mars AU 02 avril	Du 05 avril AU 09 avril	Du 12 avril AU 16 avril	
lundi	Terrine de campagne* Blanquette de veau Brocolis et carottes braisés Camembert BIO Fruit de saison	Lundi de Pâques		Betteraves BIO en salade Steak haché au jus Frites Cantal AOP Fruit de saison
mardi	Céleri BIO sauce cocktail Macaronis à la carbonara et râpé * Plateau de fromages Compote de pomme	Œufs dur mayonnaise Tortellini épinards sauce tomate** Buchette mélangée Fruit de saison BIO	Céleri sauce cocktail Choucroute alsacienne* (chou, pomme de terre) Chanteneige BIO Compote pomme coing	
jeudi	Chou chinois BIO et carottes BIO Emincé de porc à la moutarde * Beignet de salsifis Yaourt local Eclair au chocolat	Carottes râpées aux agrumes BIO Emincé de dinde provençale Epinards branches et croûtons Rondelé nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade de concombre en vinaigrette Sauté de veau au paprika Semoule BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel	
vendredi	LA CHASSE AUX OEUFS Potage dubarry Boulette d'agneau sauce curry Riz pilaf BIO Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	Cœurs de palmier vinaigrette et maïs Filet de lieu sauce oseille Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO Fruit de saison	FRAND Friand au fromage Boulette tomate mozzarella Navets à la sauce tomate Fromage blanc nature sucré Gâteau au yaourt maison	