

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

Menu Puisserguier Alternatif

	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 Nuggets végétal et ketchup 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 Eblyssotto aux lentilles et champignons ** tartare nature Ile flottante	Betterave BIO en salade Galette de quinoa à la provençale 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 Filet de hoki 4 épices Poêlée de carottes et navets BIO Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de brocolis BIO Haricots rouges au cumin Semoule BIO Fromage blanc Fruit de saison	Salade de blé au pistou Tortilla pomme de terre et oignons Haricots verts à l'ail Emmental BIO Cocktail de fruit
jeudi	Flan pâtissier Tarte au fromage du chef Tortilla Gratin de chou fleur Yaourt nature BIO Fruit de saison	Radis BIO et beurre Boulette tomate mozzarella Aligot Compote de poires du chef Chou blanc BIO vinaigrette	PORTUS NANTUS Terrine de légumes Filet de colin sauce julienne 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	Betteraves à la moutarde à l'ancienne Filet de colin à la provençale Coquillettes et râpé Chantailou Fruit de saison BIO	Pavé fromager Petit pois au jus Yaourt nature local Tarte aux poires et chocolat du chef	Macédoine mayonnaise Filet de lieu provençale Pommes de terre persillées Bûche du Pilat Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Boulette de blé façon thai 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	Mais en salade Omelette aux champignons Brocolis et carottes braisés Camembert BIO Fruit de saison	Lundi de Pâques		Betteraves BIO en salade Nugget's et ketchup Frites Cantal AOP Fruit de saison
mardi	Céleri BIO sauce cocktail Lentilles aux oignons Macaronis Plateau de fromages Compote de pomme	Œufs dur mayonnaise Tortellini épinards sauce tomate** Buchette mélangée Fruit de saison BIO	Céleri sauce cocktail Pavé fromager Chou, pomme de terre Chanteneige BIO Compote pomme coing	
jeudi	Chou chinois BIO et carottes BIO Galette végétale sauce tomate Beignet de salsifis Yaourt local Eclair au chocolat	Carottes râpées aux agrumes BIO Galette provençale Epinards branches et croûtons Rondelé nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade de concombre en vinaigrette Dhal de lentilles corail Semoule BIO Lou Mirabel Flan vanille nappé caramel	
vendredi	LA CHASSE AUX OEUFS Potage dubarry Filet de hoki sauce julienne Riz BIO pilaf Petit suisse sucré Gâteau de Pâques du chef & Œufs en chocolat	cœurs de palmiers vinaigrette et maïs Filet de lieu sauce oseille Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO Fruit de saison	Friand au fromage Boulette tomate mozzarella Navets à la sauce tomate Fromage blanc nature sucré Gâteau au yaourt maison	