



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu puisserguier

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 déc.

LUNDI

Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Sauce bolognaise  
Macaronis et râpé  
Camembert  
Fruit **BIO** de saison

Salade de brocolis au sésame  
Pois chiches aux légumes de couscous  
Semoule  
Saint nectaire  
Fruit **BIO** de saison

Salade coleslaw  
Parmentier de poisson du chef  
Emmental **BIO**  
Mousse au chocolat

Salade de pommes de terre  
Aiguillettes de poulet au jus  
Fondue de poireaux en béchamel  
P'tit cottenin nature  
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Oeuf dur mayonnaise  
Nuggets végétal  
Purée de courges  
Gouda  
Fruit **BIO** de saison

Cake aux carottes du chef  
Sauté de volaille aux abricots  
Purée de potimarron **BIO**  
Mimolette  
Orange

Salade d'endives  
Sauté de bœuf sauce paprika  
Quinoa  
Yaourt nature  
Fruit **BIO** de saison

Salade de saison  
Emincés de veau 4 épices  
Macaronis **BIO**  
Lou mirabel  
Compote de pommes coings

MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Riz camarguais **BIO**  
Plateau de fromages  
Flan vanille nappé caramel

Salade de pâtes  
Paupiette de veau sauce tomate  
Gratin de blettes et pommes de terre et râpé  
Yaourt sucré  
Fruit **BIO** de saison

Salade de saison  
Sauce carbonara aux lardons  
Pommes vapeurs et fromage à tartiflette  
Compote de pommes **BIO**

Velouté de brocolis  
Curry de lentilles  
Boulghour  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau au yaourt du chef

VENDREDI

Velouté de Courges  
Poisson meunière  
Carottes persillées du chef  
Vache qui rit **BIO**  
Flan chocolat

Velouté de légumes du chef  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Coquillettes  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit **BIO** de saison

Salade de haricots verts  
Blanquette de poisson  
Riz camarguais **BIO**  
Brie  
Fruit de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu puisserguier

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

JOUR	Du 05 déc. au 11 déc.	Du 12 déc. au 18 déc.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de blé à la tomate</li> <li>Chipolatas au jus</li> <li>Poêlée provençale</li> <li>Plateau de fromages</li> <li>Eclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pois chiches nature</li> <li>Tortillas pomme de terre et oignons</li> <li>Carottes à l'ail</li> <li>Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffonade de Rosette et Cornichon</li> <li>Poisson pané et citron</li> <li>Riz à la tomate</li> <li>Saint paulin</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou rouge en vinaigrette</li> <li>Sauce bolognaise</li> <li>Pâtes</li> <li>Emmental <b>BIO</b></li> <li>Compote pomme banane</li> </ul>
MERCREDI		
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de saison</li> <li>Nuggets végétal</li> <li>Haricots blancs au jus</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Gâteau du chef aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté en croûte de volaille et cornichon</li> <li>Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons</li> <li>Pommes paillason</li> <li>Mon beau sapin</li> <li>Clémentine et papillote</li> </ul>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy <b>BIO</b></li> <li>Goulash Hongroise</li> <li>Semoule</li> <li>Mont lacaune</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Filet de colin à la crème</li> <li>Brocolis persillés</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale

