

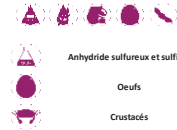
Menus normal Puel
lundi 30 septembre 2024 dimanche 6 octobre 2024

		lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024	samedi 5 octobre 2024	dimanche 6 octobre 2024
Déjeuner	Entrée	Concombre sauce au yaourt 	Macédoine mayonnaise 	Salade verte 	Salade de pâtes 	Carottes râpées aux raisins 	Oeufs durs vinaigrette 	Pâté croûte
								Sardine à l'huile
	Plat principal	Chili sin carné 	Escalope de poulet viennoise bio 	Saucisse knack* 	Kefta d'agneau 	Brandade de poisson 	Cochon aux épices 	Boeuf aux olives
				Saucisse de volaille 			Rôti de dinde aux épices 	
	Accompagnement	Riz 	Haricots verts persillés 	Lentilles 	Ratatouille 		Polenta à la courge 	Pommes de terre Sautées
			Macaroni 	Chou-fleur persillé 	Semoule 			Duo navets et panais citronnés
Fromage	Fraidou 	Yaourt sucré 	Vache qui rit 	Petits suisses aromatisés 	Camembert 	Edam 	Pavé demi-sel 	
Dessert	Cake au citron 	Fruit de saison 	Purée de fruits maison 	Fruit de saison 	Crème au chocolat 	Crumble aux pommes 	Flan pâtissier 	

Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde	Poissons	Lait	Arachides			
Oeufs	Céréales contenant du gluten	Céleri	Soja	Fruits à coque			
Crustacés	Mollusques	Graines de sésame					

Menus normal Puel
lundi 7 octobre 2024 dimanche 13 octobre 2024

		lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024	samedi 12 octobre 2024	dimanche 13 octobre 2024
Déjeuner	Entrée	Macédoine vinaigrette 	Céleri vinaigrette 	Carottes râpées citronnées 	Salade de betteraves et maïs 	Salade de riz 	Chou rouge aux pommes 	Frisée aux agrumes
	Plat principal	Paupiette de dinde à l'estragon 	Sauté de bœuf local 	Beignet de calamar 	Gratin de pâtes au fromage PC 	Aiguillette de poulet à la crème 	Filet de poisson meunière 	Cuisse de canette au poivre vert
	Accompagnement	Epinards béchamel 	Pommes de terre rissolées 	Gratin de chou-fleur 	Haricots verts persillés 	Petits pois 	Tortis 	Poêlée de légumes
		Boulgour 	Carottes braisées (G) 	Blé aux épices 		Semoule 	Purée de céleri 	Pommes rôstis
	Fromage	Petits-suisseux sucrés 	Chantailou nature 	Yaourt aromatisé 	Saint-nectaire 	Vache picon 	Pant-l'évêque 	Délice de chèvre
	Dessert	Fruit de saison 	Eclair vanille 	Pomme au four 	Flan chocolat 	Fruit de saison 	Crêpe fourrée au chocolat 	Tarte à l'ananas noix coco



Anhydride sulfureux et sulfites
 Oeufs
 Crustacés



Moutarde
 Céréales contenant du gluten
 Mollusques



Poissons
 Céleri
 Graines de sésame



Lait
 Soja



Arachides
 Fruits à coque

Menus normal Puel
lundi 14 octobre 2024 dimanche 20 octobre 2024

		lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024	samedi 19 octobre 2024	dimanche 20 octobre 2024
Déjeuner	Entrée	Salade de choux au comté 	Salade de riz niçoise 	Salade verte 	Cake au fromage 	Salade de fruits de mer 	Coeurs d'artichauts vinaigrette 	Macédoine aux crevettes
	Plat principal	Longe de Porc 	Lieu aux olives 	Choucroute garnie 	Sauté de poulet jurassien 	Jambon braisé * à la bière 	Emincé de dinde au basilic 	Mijoté de veau aux échalotes
		Emincé de volaille 		Choucroute de la mer 		Roti de dinde à la bière 		
	Accompagnement	Potée de légumes 	Poêlée provençale 		Gratin de pommes de terre FE 	Endives braisées 	Purée de pomme de terre 	Tagliatelles
				Macaroni 		Fondue de navets 	Semoule 	Blettes à la crème
	Fromage	Saint-nectaire 	Buchette de chèvre 	Munster 	Bleu 	Maroilles 	Rondelet au poivre 	Yaourt saveur vanille
Dessert	Fruit de saison 	Crème citron 	Tarte aux pommes Alsacienne 	Crème dessert 	Fruit de saison 	Crème renversée 	Paris-Brest 	

