



# RESTAURANT MUNICIPAL DE PUYOÛ

Menus du 17 juillet 2023 au 11 août 2023

# Bon appétit !

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Semaine du 17 au 21 Juillet	Betterave Légumes couscous Semoule Merguez Camembert Poires au sirop	Salade de lentilles Filet de limandes Poêlée de légumes Pastèque	Asperges Steak haché Pâtes Edam Crème vanille	Tomates mozzarella Rôti de porc Pommes frites Yaourt	Salade avocats Poulets rôtis Carottes Bananes
Semaine du 24 au 28 Juillet	Concombres Spaghettis carbonara Yaourt	Cœurs de palmier en salade Rôti de veau Petits pois Saint paulin Pêches	Poireaux vinaigrette Andouillette Purée patate douce Camembert Dessert	Salade /pommes de terre Gratin de chou fleur œuf dur Compote	Macédoine mayonnaise Saumon grillé Blé à la tomate Roitelet Pastèque
Semaine du 31 au 4 Août	Crêpes au fromage Poêlée de riz aux haricots rouges Camembert Brugnons	Salade de blé Cordon bleu Ratatouille Fromage blanc	Champignons à la grecque Tagliatelles au poisson Conté Flamby	Salade /surimi / crêutons Nuggets Légumes grillés Salade de fruits biscuit	Haricots verts en salade Cuisses de poulets Pommes rissolées Yaourt aux fruits
Semaine du 7 au 11 Août	Carottes rapées Saucisses Haricots blancs Semoule caramel	Salade / maïs Beignets de calamars Riz Saint nectaire Pêches	Salade de pâtes Steak haché Champignons persillés Camembert Pruneaux	Salade / fromage Chili de légumes Semoule Compote	Pâté cornichons Filet de tempura Poêlée camargaise Prunes



fait maison



produits locaux



produits issus de l'agriculture  
biologique

menu  
végétarien

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...). Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.