

fait maison

## **RESTAURANT MUNICIPAL DE PUYOÔ**



menu

végétarien

Menus du 04 décembre 2023 au 05 janvier 2024

_	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08			
Semaine du 04 décembre au 08 décembre	Betteraves lanières	Salade de pois chiches 🔼	Champignons à la grecque	Salade / thon	Taboulé (			
	Pâtes mexicaines 🧼 🦰	Filet de tempura	Courgettes farcies	Saucisses	Poulets rôtis			
	aux haricots rouges	Poêlée de légumes	Purée	Lentilles	Carottes			
	Comté	Fruits	Camembert	Flan	Fruit			
	Compote		Crème					
	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15			
i ali is decembre i	Concombres	Potage au panais	Poireaux vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Saucisson à l'ail			
	Spaghettis	Viennoise de dinde	Jambon braisé	Gratin de pâtes	Colin sauce tomate			
	Bolognaise	Petits pois	Salsifis	œuf dur	Quinoa			
	Fromage blanc 669	Bleu	Riz au lait	Vache qui rit	Camembert			
		Fruit		Salade de fruit	Fruit			
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22			
Semaine du 18 décembre au 22 décembre	Crêpes au fromage	Salade de blé	Asperges	Salade/ surimi	Mousse de canard			
	Légumes couscous	Steak haché	Poisson à la bordelaise	Cordon bleu	Paella 🔒			
	Semoule	Haricots verts	Pâtes	Poêlée de légumes	Dessert			
	Merguez	Flamby	Comté	Compote				
	Fruit		Yaourt 🤎	Biscuits				
	Lundi	Mardi	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05			
					_			
			Potage au vermicelle	Salade / fromage	Saucisson			
Compine du 02 ionvier qu			Potage au vermicelle Paupiettes de veau	Obits do 17 a anno	Saucisson Filet de limande			
Semaine du 03 janvier au			Paupiettes de veau	Chili de légumes				
Semaine du 03 janvier au 05 janvier			Paupiettes de veau	Chili de légumes Semoule	Filet de limande			
_			Paupiettes de veau Gratin de chou fleur	Chili de légumes Semoule	Filet de limande Rizzoto aux champignons			

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.

produits locaux

produits issus de l'agriculture

biologique