



RESTAURANT MUNICIPAL DE PUYOÓ

Menus du 05 février 2024 au 01 mars 2024

Bon appétit !

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Semaine du 05 Février au 09 Février	Potage Chili de légumes Semoule Fromage Compote	Salade de lentilles Poisson Chou fleur à la crème Pommes	Aspergers Steak haché Purée Crème	Concombre Saucisses Flageolets Flan	Salade de blé Wings de poulet Carottes Fromage Mandarines
Semaine du 12 Février au 16 Février	Carottes rapées Pâtes carbonara Yaourt	Betteraves lanières Nuggets de volaille Petits pois Fromage Bananes	Potage Jambon braisé Pommes de terre Camembert Semoule au caramel	Taboulé Gratin œuf dur épinards béchamel Salade de fruit	Pâté cornichon Poisson Quinoa Fromage Pommes
Semaine du 19 Février au 23 Février	Friand fromage Légumes couscous Semoule merguez Poivre	Potage au vermicelle Boulette de bœuf sauce poivre Haricots verts Crème	Céleri mayonnaise Brandade de morue Salade Bleu Yaourt sucré	Salade fromage Cordon bleu Poêlée de légumes Compote Biscuit	Pois chiches en salade Escalope de dinde Pommes de terre Yaourt aux fruits
Semaine du 26 Février au 1er Mars	Potage Beignets de calamars Pâtes Rondelé Oranges	Salade thon Côtes de porc Haricots blancs Fromage blanc	Salade lardons Steak de veau Salsifis Camembert Pruneaux	Salade surimi Riz aux haricots rouges Flamby	Chorizo Colin Blé à la tomate Pommes



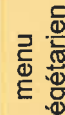
fait maison



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.

