



RESTAURANT MUNICIPAL DE PUYOÛ

Menus du 3 Février au 28 Février

Bon appétit !

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Semaine du 3 au Février	Potage Chili de légumes Semoule Fromage Compote	Salade de lentilles Poisson Chou fleur Fruit	Salade / thon Steak haché Pâtes Crème	Concombres Saucisses Flageolets Flan	Salade de blé Wings Carottes Fruit
	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Semaine du 10 au 14 Février	Carottes râpées Pâtes carbonara Yaourt	Betterave lanières Cordon bleu Petits pois Fruit	Potage Jambon braisé Pommes de terre Semoule caramel	Salade / fromage Œuf dur courgettes Béchamel Salade de fruit	Pâté / cornichons Poisson colin Quinoa Fruit
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Semaine du 17 au 21 Février	Potage Légumes couscous Merguez Semoule Fruit	Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf Sauce tomate Haricots verts Crème	Cèleri mayonnaise Brandade de morue Salade Yaourt	Salade / surimi Nuggets Pôlée de légumes Compote biscuit	Pois chiche en salade Poulet rôti Pommes de terre Yaourt aux fruits
	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Semaine du 24 au 28 Février	Potage Beignets de calamars Pâtes Fruit	Salade / chèvre chaud Côtes de porc Haricots blancs Fromage blanc	Champignons à la grecque Wings de poulets Salsifis Pruneaux	Asperges Riz aux haricots rouges Crème	Chorizo Poisson Blé aux champignons Fruit



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.

