

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 21 juillet au 25 juillet

Déjeuner

LUNDI 21/07

MARDI 22/07

MERCREDI 23/07

JEUDI 24/07

VENDREDI 25/07

Entrée

Betteraves mais et pommes

Salade pois chiches tomate

Poireaux a la vinaigrette

Salade verte bio au thon

Melon bio

Plat

Chipolata vegetale

Poisson frais du jour

Steak hache grille bio

Saucisse de toulouse grillee

Wings de poulet

Garniture

Duo semoule legume couscous

Chou fleur sauce bechamel

Pommes de terre sautées bio

Haricots blancs bio (fait maison)

Penne bio beurre

Fromage

Cantal

Camembert bio

Carre frais 17.5% 25 bio

Emmental bio

St moret

Dessert

Compote pommes abricots bio

Fruit de saison bio

Creme dessert a la vanille bio

Yaourt nature bio

Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 28 juillet au 1 août

Déjeuner

LUNDI 28/07

MARDI 29/07

MERCREDI 30/07

JEUDI 31/07

VENDREDI 01/08

Entrée

Concombre farci au thon bio



Salade de peches au thon (fait maison)

Champignons a la grecque bio



Riz bio aux tomates et emmental bio (fait maison)



Saucisson sec au beurre

Plat

Spaghettis bolognaise et fromage rape bio (fait maison)



Cordon bleu

Paupiette de veau braisee

Oeufs durs bio (fait maison)



Poisson frais du jour



Garniture

Haricots verts a la vapeur ce2



Poelee de legumes grilles

Courgettes sauce bechamel bio



Ble a la tomate (fait maison)

Fromage

Cantal jeune aop



Chanteneige bio



Comte



Croc lait carre bio



St nectaire aop



Dessert

Fromage blanc nature bio



Fruit de saison bio



Semoule au lait nappee de caramel

Salade de fruits de saison bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 4 août au 8 août

Déjeuner

LUNDI 04/08

MARDI 05/08

MERCREDI 06/08

JEUDI 07/08

VENDREDI 08/08

Entrée

Feuillete au fromage bio



Celeri rave sauce mayonnaise

Potage de leg. et from rape bio
natura (fait maison)



Salade de tomates et mozzarella
bio



Feuille de chene lardons croust.

Plat

Chili sin carne maison



Boulettes de boeuf sauce au
poivre

Pave de poisson blanc a la
bordelaise

Calamar a la romaine

Cuisse poulet jaune grillée hve



Garniture

Semoule bio



Carottes vichy bio



Penne bio beurre



Pdt rissolées a la forestière bio
natura



Pommes de terre sautées bio



Fromage

Chanteneige bio



Vache qui rit bio



Saint paulin bio



Fourme d'ambert aop



Gouda bio



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt vanille au lait entier bio



Flanby vanille caramel

Compote et boudoir

Yaourt aux fruits mixés bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 11 août au 15 août

Déjeuner

LUNDI 11/08

MARDI 12/08

MERCREDI 13/08

JEUDI 14/08

VENDREDI 15/08

Entrée

Melon bio



Salade tom. et a l'emmental

Asperges a la vinaigrette

Pate campagne cornichons



Plat

Escalope de dinde viennoise

Cote de porc grillée



Boudin noir aux pommes

Poisson frais du jour



Garniture

Farfalle bio beurre



Flageolets (fait maison)

Puree pdt maison



Riz basmati bio



Fromage

St moret



Emmental bio



Rondele nature bio



Comte



Dessert

Crème au chocolat bio



Fruit de saison bio



Pruneaux au sirop

Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *