

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 23 juin au 27 juin

Déjeuner

LUNDI 23/06

MARDI 24/06

MERCREDI 25/06

JEUDI 26/06

VENDREDI 27/06

Entrée

Betteraves bio



Salade de lentilles bio (fait maison)



Poireaux a la vinaigrette

Carotte rapee vinaigrette bio (fait maison)



Chorizo

Plat

Chipolata vegetale



Poisson frais du jour



Steak hache grille bio



Saucisse de toulouse grillee

Wings de poulet

Garniture

Duo semoule legume couscous

Poelee campagnarde

Pommes de terre sautées bio



Haricots blancs bio (fait maison)



Penne bio beurre



Fromage

Camembert bio



Chanteneige bio



Cantal



Emmental bio



Saint paulin bio



Dessert

Compote pommes abricots bio



Fruit de saison bio



Creme dessert a la vanille bio



Yaourt sucre bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 30 juin au 4 juillet

Déjeuner

LUNDI 30/06

MARDI 01/07

MERCREDI 02/07

JEUDI 03/07

VENDREDI 04/07

Entrée

Salade de tomates au thon bio



Celeri rave sauce mayonnaise

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



Melon

Coquillettes bio au maïs
emmental (fait maison)



Plat

Tagliatelle bio carbonara lardon
(fait maison)



Cordon bleu

Pave de poisson blanc a la
bordelaise

Gratin d'oeufs durs aux chou
fleur bio (fait maison)



Roti de porc sauce mayonnaise



Garniture

Pois a la française bio (fait
maison)



Brocolis persilles agriconfiance



Chips

Fromage

Cantal jeune aop



Edam bio



Comte



Carre frais 17.5% 25 bio



St nectaire aop



Dessert

Fromage blanc nature bio



Fruit de saison bio



Riz au lait nature bio



Salade de fruits de saison bio



Compote de pomme bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 7 juillet au 11 juillet

Déjeuner

LUNDI 07/07

MARDI 08/07

MERCREDI 09/07

JEUDI 10/07

VENDREDI 11/07

Entrée

Tomate pois chiche et oignons

Feuillete au fromage bio

Macedoine ce2 remoulade

Melon

Salade de peches au thon (fait maison)

Plat

Boulettes de boeuf

Chipolata vegetale

Paupiette de veau braisee

Nuggets de poulet

Cuisse poulet jaune grillee hve

Garniture

Farfalle bio beurre

Duo semoule legume couscous

Pommes de terre sautées bio

Poelee champetre

Macaroni au beurre bio

Fromage

Fourme d'ambert aop

Gouda bio

Croc lait carre bio

Emmental bio

Babybel bio

Dessert

Yaourt aux fruits mixes bio

Fruit de saison bio

Flanby vanille caramel

Compote et boudoir

Liegeois chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 14 juillet au 18 juillet

Déjeuner

LUNDI 14/07

MARDI 15/07

MERCREDI 16/07

JEUDI 17/07

VENDREDI 18/07

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Concombre vinaigrette bio



Roti porc



Flageolets (fait maison)

Gouda bio



Crème au chocolat bio



Salade de tomates et mozzarella bio



Saute de veau vbf a l'ail (fait maison)



Carottes vichy bio



Chanteneige bio



Pruneaux au sirop

Saucisson sec au beurre

Poisson frais du jour



Purée pdt maison



Cantal



Fruit de saison bio



Melon

Chili sin carne (fait maison)



Quinoa blanc au beurre bio



Rondele nature bio



Yaourt vanille bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *