

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 26 mai au 30 mai

Déjeuner

LUNDI 26/05

MARDI 27/05

MERCREDI 28/05

JEUDI 29/05

VENDREDI 30/05

Entrée

Betteraves bio vinaigrette

Salade de lentilles bio (fait maison)

Asperges a la vinaigrette

Férié

Plat

Farfalles aux petits legumes (fait maison)

Aiguillette colin alaska panee citron

Boules de boeuf a la sce tomate

Férié

Garniture

Courgettes sautees

Pommes de terre sautées bio

Férié

Fromage

Camembert bio

Férié

Dessert

Salade de fruits de saison bio

Fruit de saison bio

Creme dessert a la vanille bio

Férié

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 2 juin au 6 juin

Déjeuner

LUNDI 02/06

MARDI 03/06

MERCREDI 04/06

JEUDI 05/06

VENDREDI 06/06

Entrée

Carotte rapée vinaigrette bio



Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



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



Taboule libanais maison bio (fait maison)



Pate campagne cornichons



Plat

Spaghettis bolognaise au fromage (fait maison)



Cordon bleu

Brandade de poisson maison



Oeufs durs bio



Dos de colin en papillote

Garniture

Pois t/f au beurre (fait maison)

Salade bio



Courgettes sauce bechamel bio (fait maison)



Riz creole bio



Fromage

Fromage blanc nature bio



Fruit de saison bio



Crème au chocolat bio



Compote pommes abricots bio



Fraises au sucre

Dessert

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 9 juin au 13 juin

Déjeuner

LUNDI 09/06

MARDI 10/06

MERCREDI 11/06

JEUDI 12/06

VENDREDI 13/06

Entrée

Féried

Tomate pois chiche et oignons

Salade au chevre chaud (fait maison)



Concombre vinaigrette bio (fait maison)



Feuille de chene lardons croust. (fait maison)

Plat

Féried

Steak hache grille bio



Boudin noir aux pommes

Merlu et sa sauce citron maison (fait maison)



Cuisse poulet jaune grillee hve



Garniture

Féried

Haricots verts a la vapeur ce2 (fait maison)



Pdt vapeur maison fra



Ratatouille maison (fait maison)



Penne bio beurre



Fromage

Féried

Dessert

Féried

Flanby vanille caramel

Semoule au lait nappee de caramel

Salade de fruits de saison bio



Yaourt aux fruits mixes bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 16 juin au 20 juin

Déjeuner

LUNDI 16/06

MARDI 17/06

MERCREDI 18/06

JEUDI 19/06

VENDREDI 20/06

Entrée

Salade coleslaw

Tomates anciennes sauce vinaigrette (fait maison)

Salade de pêches au thon (fait maison)

Rosette au beurre

Salade à l'emmental bio (fait maison)

Plat

Nuggets de poulet

Saucisse de toulouse grillée

Blanquette veau à l'ancienne (fait maison)

Chili sans viande maison

Poisson sauce ciboulette

Garniture

Purée patate maison

Flageolets (fait maison)

Carottes vichy bio

Semoule bio

Farfalle bio beurre

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Yaourt vanille bio

Pruneaux au sirop

Yaourt sucre bio

Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *