

Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - Menu du 18 août au 22 août

Déjeuner

LUNDI 18/08

MARDI 19/08

MERCREDI 20/08

JEUDI 21/08

VENDREDI 22/08

Entrée

Betteraves bio



Tomate pois chiche et oignons

Macedoine ce2 remoulade



Salade au surimi

Taboule libanaise bio (fait maison)



Plat

Chili sin carne (fait maison)



Poisson frais du jour



Steak hache grille bio



Cote de porc grillée



Cuisse poulet jaune grillée hve



Garniture

Quinoa blanc au beurre bio



Poelee campagnarde

Farfalle bio beurre



Puree pdt maison aux herbes de provence

Haricots verts a la vapeur ce2



Fromage

Babybel bio



Camembert bio



Emmental bio



Chanteneige bio



St nectaire aop



Dessert

Compote de pomme bio



Fruit de saison bio



Crème dessert a la vanille bio



Yaourt vanille bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Fait maison



France



Recette Regionale



Appellation d'origine protégée



TRANS-GOURMET

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 25 août au 29 août

Déjeuner

LUNDI 25/08

MARDI 26/08

MERCREDI 27/08

JEUDI 28/08

VENDREDI 29/08

Entrée

Carotte rapée vinaigrette bio



Celeri rave sauce mayonnaise

Asperges à la vinaigrette

Salade de lentilles bio (fait maison)



Saucisson sec au beurre

Plat

Tagliatelle bio carbonara lardon
(fait maison)



Cordon bleu

Boudin noir aux oignons

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



Poisson frais du jour



Garniture

Pois à la française bio (fait maison)



Pdt vapeur maison fra



Penne bio beurre



Fromage

Carre frais 17.5% 25 bio



Gouda bio



Croc lait carre bio



Edam bio



Cantal



Dessert

Fromage blanc nature bio



Fruit de saison bio



Riz au lait nature bio



Salade de fruits de saison bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - Menu du 1 septembre au 5 septembre

Déjeuner

LUNDI 01/09

MARDI 02/09

MERCREDI 03/09

JEUDI 04/09

VENDREDI 05/09

Entrée

Macedoine ce2 remoulade



Ble mais tomates et olives (fait maison)

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



Salade de peches au thon (fait maison)

Salade tom. et a l'emmental

Plat

Chipolata vegetale



Boulettes de boeuf sauce au poivre

Poisson frais du jour



Calamar a la romaine

Wings de poulet

Garniture

Duo semoule legume couscous

Carottes vichy bio



Farfalle bio beurre



Ragout de pdt et courgettes bio natura



Puree pdt (fait maison)



Fromage

Rondele nature bio



Chanteneige bio



Saint paulin bio



Cantal



St moret



Dessert

Fruit de saison bio



Flan a la vanille

Yaourt au citron bio



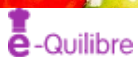
Fruit de saison bio



Yaourt aux fruits mixes bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - Menu du 8 septembre au 12 septembre

Déjeuner

LUNDI 08/09

MARDI 09/09

MERCREDI 10/09

JEUDI 11/09

VENDREDI 12/09

Entrée

Concombre vinaigrette bio



Haricots verts en salade

Champignons a la grecque bio



Salade de tomates et mozzarella bio



Chorizo

Plat

Nuggets de poulet

Saucisse de toulouse grillée

Paupiette de veau braisée

Farfalles aux petits légumes (fait maison)

Poisson frais du jour



Garniture

Riz a la tomate

Haricots blancs bio (fait maison)



Blettes a la crème (fait maison)

Pois chiche bio



Duo de pdt et carottes bio natura



Fromage

Babybel bio



Camembert bio



Cantal jeune aop



Edam bio



Gouda bio



Dessert

Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Compote pommes abricots bio



Flan au chocolat

Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *