

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 13 octobre au 17 octobre

Déjeuner

LUNDI 13/10

MARDI 14/10

MERCREDI 15/10

JEUDI 16/10

VENDREDI 17/10

Entrée

Betteraves bio



Salade verte bio au thon



Potage de leg. et from rape (fait maison)



Salade aux fromages

Taboule libanais (fait maison)



Plat

Chili sin carne maison (fait maison)



Steak hache sauce au poivre



Poisson frais du jour



Roti porc



Cuisse poulet jaune grillée hve



Garniture

Penne bio beurre



Chou fleur bio a la vapeur



Flageolets (fait maison)

Haricots verts a la vapeur ce2



Fromage

Camembert bio



Babybel bio



Chanteneige bio



Cantal



Comte



Dessert

Compote aux fruits

Fruit de saison bio



Crème au chocolat bio



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



TRANSFOOD

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 20 octobre au 24 octobre

Déjeuner

LUNDI 20/10

MARDI 21/10

MERCREDI 22/10

JEUDI 23/10

VENREDI 24/10

Entrée

Concombre vinaigrette bio



Macedoine ce2 remoulade



Potage de legume et vermicelles bio
(fait maison)



Lentille vinaigrette (fait maison)

Chorizo

Plat

Spaghettis bolognaise et fromage
rape (fait maison)



Nuggets de poulet

Boudin noir aux pommes

Oeufs durs bio



Poisson frais du jour



Garniture

Pois a la française bio



Puree pdt maison



Gratin de courgettes bio (fait
maison)



Farfalle bio beurre



Fromage

Fourme d'ambert aop



Emmental bio



Gouda bio



Saint paulin bio



Edam bio



Dessert

Fromage blanc nature bio



Fruit de saison

Riz au lait nature bio



Salade de fruits de saison bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Fait maison



Appellation d'origine protégée

TRANSGOURMET

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 27 octobre au 31 octobre

Déjeuner

LUNDI 27/10

MARDI 28/10

MERCREDI 29/10

JEUDI 30/10

VENDREDI 31/10

Entrée

Feuillete au fromage bio



Riz bio aux tomates et emmental bio



Champignons a la grecque bio



Salade au surimi

Celeri rave sauce mayonnaise

Plat

Merguez grillees

Boules de boeuf sce forestiere

Brandade morue maison pc bio
natura



Cordon bleu

Wings de poulet

Garniture

Duo semoule legume couscous

Carottes vichy bio



Salade bio



Poelee campagnarde

Macaroni au beurre bio



Fromage

Carre frais 17.5% 25 bio



St nectaire aop



Croc lait carre bio



Rondele nature bio



St moret



Dessert

Fruit de saison bio



Creme dessert a la vanille bio



Yaourt au citron bio



Fruit de saison bio



Yaourt aux fruits mixes bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 3 novembre au 7 novembre

Déjeuner

LUNDI 03/11

MARDI 04/11

MERCREDI 05/11

JEUDI 06/11

VENDREDI 07/11

Entrée

Potage a la tomate from rape bio
(fait maison)



Carotte rapee vinaigrette bio (fait
maison)



Salade de pdt aux harengs (fait
maison)

Salade de peches au thon

Saucisson sec au beurre

Plat

Calamar a la romaine

Saucisse de toulouse grillee

Paupiette de veau braisee

Farfalles aux petits legumes (fait
maison)

Poisson frais du jour



Garniture

Riz a la tomate

Haricots blancs bio (fait maison)

Blettes a la crème (fait maison)

Haricots rouge

Puree patate douce

Fromage

Camembert bio



Comte



Chanteneige bio



Vache qui rit bio



Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt sucre bio



Pruneaux secs

Flan vanille au caramel bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *