# Restaurant municipal PUYOÔ

## PRIMAIRE - 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 maison (fait maison) |
| Plat | Chili sin carne(fait maison) | Steak hache sauce au poivre | Poisson frais du jour | Roti porc | Cuisse poulet jaune grillee hve |
| Garniture | | Penne bio beurre | Chou fleur bio a la vapeur | Flageolets (fait maison) | Haricots verts a la vapeur ce2 |
| Fromage | Camembert bio | | | | |
| Dessert | Compote aux fruits | Fruit de saison bio | Creme au chocolat bio | Yaourt nature bio | Fruit de saison bio |

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Recette BIO · Vegetarien · Viande bovine française · Fait maison · France · Recette Regionale · Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

TRANSGOURMET

# Restaurant municipal PUYOÔ

## PRIMAIRE - Menu du 20 octobre au 24 octobre

### Déjeuner

| | LUNDI 20/10 | MARDI 21/10 | MERCREDI 22/10 | JEUDI 23/10 | VENDREDI 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 | | | | | |
| 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

TRANSGOURMET

# Restaurant municipal PUYOÔ

## PRIMAIRE - 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 | | | | | |
| 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 *

e-Quilibre

Recette BIO

TRANSGOURMET

# Restaurant municipal PUYOÔ

## PRIMAIRE - 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 | | | Vache qui rit 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 *

e-Quilibre

Recette BIO  Fait maison

TRANSGOURMET