

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 8 décembre au 12 décembre

Déjeuner

LUNDI 08/12

MARDI 09/12

MERCREDI 10/12

JEUDI 11/12

VENDREDI 12/12

Entrée

Betteraves bio



Salade pois chiches tomate (fait maison)

Feuillete au fromage bio



Celeri rave sauce mayonnaise

Taboule libanais maison bio (fait maison)



Plat

Spaghettis bolognaise et fromage rape (fait maison)



Steak hache grille

Blanquette veau a l'ancienne (fait maison)



Roti porc



Cuisse poulet jaune grillee hve



Garniture

Carottes vichy bio



Riz bio au beurre



Flageolets (fait maison)

Duo de pommes de terre et haricots vert bio persilles bio natura



Fromage

Edam bio



Camembert bio



Cantal



Carre frais 17.5% 25 bio



Comte



Dessert

Compote aux fruits

Yaourt sucre bio



Creme au chocolat bio



Flan vanille au caramel bio



Glace batonnet au chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Viande bovine française



France



Recette Regionale



Appellation d'origine protégée



Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 15 décembre au 19 décembre

Déjeuner

LUNDI 15/12

MARDI 16/12

MERCREDI 17/12

JEUDI 18/12

VENDREDI 19/12

Entrée

Concombre vinaigrette bio (fait maison)



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



Saucisson sec au beurre

Salade verte bio au thon



Mousse de canard

Plat

Chili sin carne (fait maison)



Cordon bleu

Pave de poisson blanc a la bordelaise

Oeufs durs bio (fait maison)



Paella (fait maison)



Garniture

Pois a la française bio (fait maison)



Puree pdt maison



Gratin de courgettes bio (fait maison)



Fromage

Croc lait carre bio



Edam bio



Emmental bio



Fourme d'ambert aop



Rondele nature bio



Dessert

Fromage blanc nature bio



Fruit de saison bio



Semoule au lait nappee de caramel

Salade de fruits de saison bio



Dessert du jour

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 22 décembre au 26 décembre

Déjeuner

LUNDI 22/12

MARDI 23/12

MERCREDI 24/12

JEUDI 25/12

VENDREDI 26/12

Entrée

Champignons a la grecque bio



Salade au surimi

Feuillete fruits de mer

Plat

Couscous merguez



Boules de boeuf a la sce tomate

Fondant de poulet aux cepes

Garniture

Semoule

Penne bio beurre



Pommes de terre sautées bio



Fromage

Saint paulin bio



St moret



Vache qui rit bio



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt sucre bio



Crumble aux pommes pain epices maison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *