

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 2 février au 6 février

Déjeuner

LUNDI 02/02

MARDI 03/02

MERCREDI 04/02

JEUDI 05/02

VENDREDI 06/02

Entrée

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

Lentilles a la vinaigrette (fait
maison)

Salade verte bio au thon

Concombre vinaigrette bio

Ble mais tomates et olives (fait
maison)

Plat

Chili sin carne (fait maison)

Poisson frais du jour

Steak hache grille bio

Saucisse de toulouse grillee

Wings de poulet

Garniture

Brocolis

Penne bio beurre

Flageolets (fait maison)

Haricots verts persilles

Fromage

Babybel bio

Dessert

Compote aux fruits

Fruit de saison bio

Creme au chocolat bio

Flan vanille nappe au caramel bio

Fruit de saison bio

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 9 février au 13 février

Déjeuner

LUNDI 09/02

MARDI 10/02

MERCREDI 11/02

JEUDI 12/02

VENDREDI 13/02

Entrée

Carotte rapée vinaigrette bio (fait maison)

Betteraves bio

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

Salade à l'emmental (fait maison)

Pâté campagne cornichons

Plat

Tagliatelle bio carbonara lardon (fait maison)

Cordon bleu

Côte de porc façon charcutière

Oeufs durs sauce béchamel bio (fait maison)

Poisson frais

Garniture

Pois à la française bio (fait maison)

Pommes de terre sautées bio

Courgettes à la vapeur bio (fait maison)

Quinoa gourmand au beurre bio (fait maison)

Fromage

Dessert

Yaourt sucre bio

Fruit de saison bio

Semoule au lait nappée de caramel

Salade de fruits de saison bio

Fruit de saison bio

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 16 février au 20 février

Déjeuner

LUNDI 16/02

MARDI 17/02

MERCREDI 18/02

JEUDI 19/02

VENDREDI 20/02

Entrée

Potage legume tendance bio (fait maison)

Feuillete au fromage bio

Celeri rave sauce mayonnaise (fait maison)

Salade au surimi

Salade pois chiches tomate (fait maison)

Plat

Merguez grillees

Boules de boeuf a la sce tomate (fait maison)

Brandade morue maison pc bio natura

Nuggets de poulet

Cuisse poulet jaune grillee hve

Garniture

Duo semoule legume couscous (fait maison)

Haricots verts persilles

Salade bio

Poelee campagnarde

Pommes de terre sautées bio

Fromage

Dessert

Fruit de saison bio

Creme dessert a la vanille bio

Yaourt sucre bio

Compote et boudoir

Yaourt aux fruits mixes bio

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 23 février au 27 février

Déjeuner

LUNDI 23/02

MARDI 24/02

MERCREDI 25/02

JEUDI 26/02

VENDREDI 27/02

Entrée

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

Salade au chevre chaud (fait
maison)

Champignons a la grecque bio

Macedoine ce2 remoulade (fait
maison)

Chorizo

Plat

Calamar a la romaine

Roti porc echine au thym (fait
maison)

Jambon grille

Haricots rouge (fait maison)

Poisson frais du jour

Garniture

Farfalle bio beurre

Haricots blancs bio (fait maison)

Salsifis en persillade (fait maison)

Duo de riz bio et brunoise de leg.
(fait maison)

Duo de ble et champignons (fait
maison)

Fromage

Dessert

Fruit de saison bio

From frais sucre

Pruneaux au sirop

Creme au chocolat bio

Fruit de saison bio