

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 2 mars au 6 mars

Déjeuner

LUNDI 02/03

MARDI 03/03

MERCREDI 04/03

JEUDI 05/03

VENDREDI 06/03

Entrée

Potage de legume et vermicelles bio (fait maison)



Salade de pdt aux échalotes (fait maison)



Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



Salade verte bio au thon (fait maison)



Ble mais tomates et olives (fait maison)

Plat

Chili sin carne (fait maison)



Poisson frais (fait maison)



Brandade morue maison pc bio natura



Saucisse de toulouse grillée

Cuisse poulet jaune grillée hve



Garniture

Brocolis au beurre bio (fait maison)



Salade bio (fait maison)



Flageolets (fait maison)

Carottes vichy bio (fait maison)



Fromage

Brebicreme

Dessert

Compote aux fruits

Fruit de saison bio



Semoule au lait napée de caramel

Yaourt bio à la vanille



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Fait maison



Recette Regionale



Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 9 mars au 13 mars

Déjeuner

LUNDI 09/03

MARDI 10/03

MERCREDI 11/03

JEUDI 12/03

VENDREDI 13/03

Entrée

Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Lentilles a la vinaigrette (fait maison)

Champignons a la grecque bio

Salade au surimi (fait maison)

Chorizo

Plat

Spaghettis bolognaise et fromage rape (fait maison)

Nuggets de poulet

Steak hache grille bio

Gratin oeufs chou fleur (fait maison)

Poisson frais (fait maison)

Garniture

Pois a la française bio (fait maison)

Pommes de terre sautées bio (fait maison)

Riz a la tomate (fait maison)

Fromage

Dessert

Fromage blanc nature bio

Fruit de saison bio

Creme dessert a la vanille bio

Salade de fruits de saison bio

Fruit de saison bio

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 16 mars au 20 mars

Déjeuner

LUNDI 16/03

MARDI 17/03

MERCREDI 18/03

JEUDI 19/03

VENDREDI 20/03

Entrée

Betteraves bio (fait maison)



Carotte rapée vinaigrette bio (fait maison)



Asperges a la vinaigrette

Salade au chevre chaud (fait maison)



Salade pois chiches tomate (fait maison)

Plat

Merguez grillees

Boulettes de boeuf sauce au poivre (fait maison)

Boudin noir aux pommes (fait maison)

Cordon bleu

Wings de poulet

Garniture

Duo semoule legume couscous (fait maison)

Haricots verts persilles (fait maison)



Puree pdt (fait maison)



Poelee hivernale (fait maison)



Pommes de terre sautées (fait maison)



Fromage

Chanteneige bio



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt sucre bio



Pruneaux au sirop

Compote aux fruits

Yaourt aux fruits mixes bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 23 mars au 27 mars

Déjeuner

LUNDI 23/03

MARDI 24/03

MERCREDI 25/03

JEUDI 26/03

VENDREDI 27/03

Entrée

Potage legume tendance bio (fait maison)



Salade de mache, bleu et croutons (fait maison)

Salade de pdt aux harengs (fait maison)

Salade de batavia au maïs (fait maison)



Pate campagne cornichons



Plat

Calamar a la romaine

Roti porc echine au thym f .



Paupiette de veau braisee (fait maison)

Moules (fait maison)



Poisson frais (fait maison)



Garniture

Penne bio beurre (fait maison)



Haricots blancs bio v



Pommes de terre sautées (fait maison)



Duo de riz bio et champignons (fait maison)



Gratin dauphinois (fait maison)



Fromage

Emmental bio



Dessert

Fruit de saison bio



Cocktail fruit

Flan vanille nappe au caramel bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *