

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 25 mai au 29 mai

Déjeuner

LUNDI 25/05

MARDI 26/05

MERCREDI 27/05

JEUDI 28/05

VENDREDI 29/05

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Betteraves bio



Poisson frais du jour



Penne bio beurre



Babybel bio



Yaourt sucre bio



Feuillete au fromage bio



Steak hache grille bio



Salsifis en persillade

Brebicreme

Pruneaux au sirop

Salade au surimi (fait maison)

Saucisse de toulouse grillee



Lentilles bio (fait maison)



Camembert bio



Compote et boudoir

Taboule maison bio (fait maison)



Cuisse poulet jaune grillee hve



Haricots verts persilles (fait maison)



Cantal



Yaourt aux fruits mixes bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 1 juin au 5 juin

Déjeuner

LUNDI 01/06

MARDI 02/06

MERCREDI 03/06

JEUDI 04/06

VENDREDI 05/06

Entrée

Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Salade verte bio au thon (fait maison)

Asperges a la vinaigrette

Tomates thon salade et olives (fait maison)

Chorizo

Plat

Nuggets de poulet

Boulettes de boeuf sauce au poivre

Paupiette de veau braisee

Gratin oeufs chou fleur (fait maison)

Poisson frais du jour

Garniture

Pois a la française bio (fait maison)

Puree pdt maison

Pommes de terre sautées bio (fait maison)

Farfalle bio beurre

Fromage

Chanteneige bio

Edam bio

Croc lait carre bio

Emmental bio

St paulin

Dessert

Fromage blanc nature bio

Fruit de saison bio

Creme dessert caramel agri éthique

Cocktail fruit

Yaourt bio a la vanille

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 8 juin au 12 juin

Déjeuner

LUNDI 08/06

MARDI 09/06

MERCREDI 10/06

JEUDI 11/06

VENDREDI 12/06

Entrée

Quiche aux poireaux



Salade aux lardons croust. (fait maison)

Potage legume tendance bio (fait maison)



Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



Salade a l'emmental bio (fait maison)



Plat

Spaghettis bolognaise et fromage rape bio (fait maison)



Cordon bleu

Boudin noir aux pommes

Poisson frais du jour



Wings de poulet

Garniture

Carottes vichy bio (fait maison)



Rosti pommes de terre

Poelee aux 4 legumes

Risotto et poelee forestiere (fait maison)

Fromage

Comte



Croc lait carre bio



St nectaire aop



St moret



Dessert

Fruit de saison bio



Mousse chocolat bio



Liegeois cafe agri ethique



Yaourt aux fruits mixes bio



Tarte aux pommes bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée



Agri éthique



Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 15 juin au 19 juin

Déjeuner

LUNDI 15/06

MARDI 16/06

MERCREDI 17/06

JEUDI 18/06

VENDREDI 19/06

Entrée

Salade de peches au thon (fait maison)

Carotte rapée vinaigrette bio (fait maison)

Champignons a la grecque bio

Salade pois chiches tomate (fait maison)

Ble mais tomates et olives (fait maison)

Plat

Calamar a la romaine

Roti porc echine au thym f.

Jambon grille

Chili sin carne maison (fait maison)

Cuisse poulet jaune grillee hve

Garniture

Pennes a la tomate bio (fait maison)

Haricots blancs bio (fait maison)

Pommes de terre sautées bio (fait maison)

Pommes de terre sautées bio (fait maison)

Fromage

Bleu douceur

Edam bio

Chanteneige bio

Gouda bio

St nectaire aop

Dessert

Fruit de saison bio

Yaourt aux fruits mixes bio

Creme dessert vanille agri ethique

Compote et boudoir

Glace pot vanille chocolat 60ml

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Recette Regionale



Appellation d'origine protégée



Agri éthique



TRANS-GOURMET