

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 27 avril au 1 mai

Déjeuner

LUNDI 27/04

MARDI 28/04

MERCREDI 29/04

JEUDI 30/04

VENDREDI 01/05

Entrée

Carotte rapée vinaigrette bio (fait maison)



Salade verte bio au thon (fait maison)



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



Salade au surimi (fait maison)

Plat

Tagliatelle bio carbonara lardon (fait maison)



Poisson frais du jour



Cote de porc façon charcutière



Saucisse de toulouse grillée

Garniture

Poelee aux 4 légumes

Flageolets (fait maison)

Purée pdt maison



Fromage

Babybel bio



Camembert bio



Chanteneige bio



Emmental bio



Dessert

Compote et boudoir

Yaourt bio à la vanille



Crème dessert caramel agri éthique



Yaourt aux fruits mixés bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 4 mai au 8 mai

Déjeuner

LUNDI 04/05

MARDI 05/05

MERCREDI 06/05

JEUDI 07/05

VENDREDI 08/05

Entrée

Betteraves bio



Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



Champignons a la grecque bio



Salade aux tomates et olives (fait maison)

Plat

Cordon bleu

Boules de boeuf a la sce tomate

Jambon grille

Oeuf dur

Garniture

Pois a la française bio (fait maison)



Risotto (fait maison)

Salsifis en persillade

Gratin de courgettes et de pdt (fait maison)

Fromage

St nectaire aop



Cantal



Edam bio



St nectaire aop



Dessert

Fruit de saison bio



Flan vanille nappe au caramel bio



Pruneaux au sirop

Yaourt a boire a la fraise

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 11 mai au 15 mai

Déjeuner

LUNDI 11/05

MARDI 12/05

MERCREDI 13/05

JEUDI 14/05

VENDREDI 15/05

Entrée

Quiche lorraine



Salade au chèvre chaud (fait maison)



Poireaux à la vinaigrette

Plat

Chili sin carne (fait maison)

Steak hache grille bio



Paupiette de veau braisée (fait maison)

Garniture

Haricots verts persilles



Penne bio beurre



Fromage

Croc lait carre bio



Gouda bio



St nectaire aop



Dessert

Cocktail fruit

Yaourt sucre bio



Crème au chocolat agri éthique



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Fait maison

Recette BIO

Origine

Appellation d'origine protégée

Agri éthique

TRANSFOODS

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 18 mai au 22 mai

Déjeuner

LUNDI 18/05

MARDI 19/05

MERCREDI 20/05

JEUDI 21/05

VENDREDI 22/05

Entrée

Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Salade a l'emmental bio (fait maison)

Potage legume tendance bio (fait maison)

Celeri rave sauce mayonnaise (fait maison)

Ble mais tomates et olives (fait maison)

Plat

Calamar a la romaine

Roti porc echine au thym f.

Lasagnes au boeuf

Merguez grillees

Wings de poulet

Garniture

Carotte a la creme bio (fait maison)

Haricot blanc persille (fait maison)

Salade bio

Duo semoule legume couscous (fait maison)

Pommes de terre sautées bio

Fromage

Babybel bio

Emmental bio

Cantal

Chanteneige bio

Croc lait carre bio

Dessert

Fromage blanc nature bio

Fruit de saison bio

Creme dessert caramel agri ethique

Flan vanille nappe au caramel bio

Glace pot vanille chocolat 60ml

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Appellation d'origine protégée



Agri éthique

TRANS-GOURMET