

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 14 septembre au 18 septembre

Déjeuner

LUNDI 14/09

MARDI 15/09

MERCREDI 16/09

JEUDI 17/09

VENDREDI 18/09

Entrée

Betteraves bio



Salade lentilles bio sce vgte (fait maison)



Soupe de legume (fait maison)



Salade verte bio au thon (fait maison)



Endives avocat et tomates (fait maison)

Plat

Merguez grillées

Poisson frais du jour



Boulettes de boeuf

Longe de porc au thym label rouge



Cuisse poulet jaune grillée hve



Garniture

Duo semoule legume couscous

Chou fleur au curry (fait maison)

Penne bio beurre



Haricots blancs bio (fait maison)



Haricots verts persilles



Fromage

Babybel bio



Dessert

Compote pomme poire hve allégée 100g



Fruit de saison bio



Crème café

Yaourt sucre bio



Beignet aux pommes

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Label Rouge



Recette Regionale



Origine



Haute valeur environnementale (HVE)



TRANSFOOD

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 21 septembre au 25 septembre

Déjeuner

LUNDI 21/09

MARDI 22/09

MERCREDI 23/09

JEUDI 24/09

VENDREDI 25/09

Entrée

Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Asperges a la vinaigrette

Salade aux tomates et olives (fait maison)

Rosette au beurre

Plat

Spaghettis carbonara parmesan (fait maison)



Cordon bleu volaille cuit 100g

Boudin noir aux oignons

Oeuf dur

Poisson frais du jour



Garniture

Pois a la française bio (fait maison)



Puree pdt (fait maison)



Gratin de courgettes ce2 (fait maison)



Poelee aux 4 legumes



Fromage

Fromage blanc nature bio



Flan vanille nappe au caramel bio



Pruneaux au sirop

Salade de fruits de saison bio



Fruit de saison bio



Dessert

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 28 septembre au 2 octobre

Déjeuner

LUNDI 28/09

MARDI 29/09

MERCREDI 30/09

JEUDI 01/10

VENDREDI 02/10

Entrée

Crepe fromage

Soupe de legume (fait maison)

Quiche lorraine

Salade au surimi (fait maison)

Ble edam olive tomate et thon (fait maison)

Plat

Chili sin carne (fait maison)

Steak hache grille bio

Brandade morue maison pc

Calamar a la romaine

Wings de poulet

Garniture

Quinoa

Duo de pdt sautees et h. beurre (fait maison)

Salade bio

Carotte a la creme bio (fait maison)

Pdt rissolees a la forestiere bio natura (fait maison)

Fromage

Dessert

Fruit de saison bio

Flan au chocolat agri ethique

Semoule au lait nappee au caramel agri ethique

Yaourt aux fruits mixes bio

Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Vegetarien



Recette BIO



Agri éthique

TRANSFOURMET

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 5 octobre au 9 octobre

Déjeuner

LUNDI 05/10

MARDI 06/10

MERCREDI 07/10

JEUDI 08/10

VENDREDI 09/10

Entrée

Carotte rapée vinaigrette bio (fait maison)



Salade coleslaw bio



Feuilleté au fromage bio



Terrine de saumon fumé

Chorizo

Plat

Nuggets de poulet

Saucisse de Toulouse grillée



Paupiette de veau braisée

Duo pâtes et petits légumes (fait maison)



Poisson frais du jour



Garniture

Farfalle bio beurre



Flageolets (fait maison)

Pommes de terre sautées bio (fait maison)



Pois chiche

Poêlée automnale



Fromage

Dessert

Flan au chocolat agri éthique



Fruit de saison

Eclair au café

Compote et boudoir

Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



France



Fait maison



Agri éthique



TRANS-GOURMET