

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 12 octobre au 16 octobre

Déjeuner

LUNDI 12/10

MARDI 13/10

MERCREDI 14/10

JEUDI 15/10

VENDREDI 16/10

Entrée

Betteraves bio (fait maison)



Salade pois chiches tomate (fait maison)

Potage legume tendance bio (fait maison)



Salade mais olive (fait maison)

Taboule maison bio (fait maison)



Plat

Spaghettis bolognaise bio (fait maison)



Poisson frais du jour



Lasagnes au boeuf



Echine de porc lr poelee



Cuisse poulet jaune grillée hve



Garniture

Brocolis au beurre bio



Salade bio



Haricots blancs bio (fait maison)



Frites fraîches hve



Fromage

Brebicreme

Dessert

Yaourt fraise bio



Fruit de saison bio



Creme cafe

Fruit de saison bio



Flan vanille nappe au caramel bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Viande bovine française



Fait maison



Label Rouge



Recette Regionale



Haute valeur environnementale (HVE)



Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 26 octobre au 30 octobre

Déjeuner

LUNDI 26/10

MARDI 27/10

MERCREDI 28/10

JEUDI 29/10

VENDREDI 30/10

Entrée

Quiche lorraine



Potage legume tendance bio (fait maison)



Salade d'endives au bleu bio (fait maison)



Salade verte bio au thon (fait maison)



Salade de peches au thon (fait maison)

Plat

Merguez grillees

Steak hache grille bio



Pave de poisson blanc a la bordelaise

Calamar a la romaine

Wings de poulet

Garniture

Duo semoule legume couscous

Poelee aux 4 legumes



Puree pdt (fait maison)



Petit pois a la française (fait maison)



Pdt noisette

Fromage

Gouda bio



Camembert bio



Dessert

Fromage blanc nature bio



Flan vanille nappe au caramel bio



Yaourt sucre bio



Compote et boudoir

Paris brest praline

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *