Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - 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 grillee hve
Garniture		Brocolis au beurre bio	Salade bio	Haricots blancs bio (fait maison)	Frites fraiches hve
Fromage	Bleu douceur	Brebicreme	Camembert bio	Emmental bio	Chanteneige bio
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 *

e-Quilibre

Recette BIO · Viande bovine française · Fait maison · Label Rouge · Recette Regionale · Haute valeur environnementale (HVE)

TRANSGOURMET

Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - Menu du 19 octobre au 23 octobre

Déjeuner

	LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10
Entrée	Potage legume tendance bio (fait maison)	Concombre vinaigrette bio (fait maison)	Soupe de legumes aux vermicelles (fait maison)	Salade au surimi (fait maison)	Carotte rapee vinaigrette bio (fait maison)
Plat	Poisson frais du jour	Cordon bleu	Boudin noir aux oignons	Gratin oeufs chou fleur (fait maison)	Chili sin carne (fait maison)
Garniture	Penne bio beurre	Haricots verts persilles (fait maison)	Pdt vapeur (fait maison)		
Fromage	Emmental bio	Cantal	Saint paulin bio	Babybel bio	Croc lait carre bio
Dessert	Fromage blanc nature bio	Fruit de saison bio	Pruneaux au sirop	Salade de fruits de saison bio	Yaourt aux fruits mixes bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Recette BIO · Fait maison · Vegetarien · Origine · Appellation d'origine protégée

TRANSGOURMET

Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - 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 (fait maison)	Poelee aux 4 legumes	Puree pdt (fait maison)	Petit pois a la française (fait maison)	Pdt noisette
Fromage	Gouda bio	Bleu douceur	Chanteneige bio	Camembert bio	Edam 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 *

e-Quilibre

Fait maison · Recette BIO · Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

TRANSGOURMET

Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - Menu du 2 novembre au 6 novembre

Déjeuner

	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
Entrée	Macedoine ce2 remoulade (fait maison)	Salade à l'emmental bio (fait maison)	Veloute de carottes agriconfiance (fait maison)	Salade pois chiches tomate (fait maison)	Pate de campagne et cornichons
Plat	Nuggets de poulet	Saucisse de toulouse grillee vpf	Gratin d'endives au jambon (fait maison)	Spaghettis aux petits legumes a la tomate (fait maison)	Poisson frais du jour
Garniture	Torsades bio a la sce tomate	Lentilles bio (fait maison)	Salade bio		Riz pilaf bio (fait maison)
Fromage	Comte	Brie	Gouda bio	Croc lait carre bio	Brebicreme
Dessert	Yaourt a boire a la fraise bio	Beignet chocolat 75gx60	Creme au chocolat agri ethique	Mousse au chocolat au lait agri ethique	Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Recette BIO · France · Fait maison · Appellation d'origine protégée · Agri éthique

TRANSGOURMET