Restaurant municipal PUYOÔ

PRIMAIRE - Menu du 7 décembre au 11 décembre

Déjeuner

	LUNDI 07/12	MARDI 08/12	MERCREDI 09/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
Entrée	Soupe de legume (fait maison)	Salade au surimi (fait maison)	Celeri rave sauce mayonnaise	Salade verte bio au thon (fait maison)	Concombre vinaigrette bio (fait maison)
Plat	Cordon bleu volaille cuit 100g	Dos de colin msc en papillote (fait maison)	Brandade de poisson maison	Chili con carne (fait maison)	Haut de cuisse poulet jaune grille hve
Garniture	Haricots verts persilles	Brocoli beurre	Salade bio	Semoule bio	Petit pois a la française (fait maison)
Fromage	Babybel bio	Camembert bio	Emmental bio	Chanteneige bio	Edam bio
Dessert	Yaourt fraise bio	Fruit de saison bio	Creme au chocolat agri ethique	Compote et boudoir	Chou a la vanille

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Fait maison · Recette BIO · Produit MSC · Recette Regionale · Origine · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Agri éthique

TRANSGOURMET

Restaurant municipal PUYOÔ

PRIMAIRE - Menu du 14 décembre au 18 décembre

Déjeuner

	LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
Entrée	Betteraves bio	Soupe de legume (fait maison)	Salade coleslaw bio	Mousse de canard salade aux croutons	Rosette au beurre
Plat	Nuggets de poulet	Longe de porc au thym label rouge	Paupiette de saumon	Paella (fait maison)	Poisson frais du jour
Garniture	Carottes vichy bio (fait maison)	Haricots blancs bio (fait maison)	Puree pdt		Poelee aux 4 legumes
Fromage	Cantal	Comte	St nectaire aop	Croc lait carre bio	Gouda bio
Dessert	Fruit de saison bio	Yaourt sucre bio	Pruneaux au sirop	Buchette glacee assortie	Dessert glace mini nordica vanille

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Recette BIO · Fait maison · Label Rouge · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Appellation d'origine protégée

TRANSGOURMET