

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 31 août au 4 septembre

Déjeuner

LUNDI 31/08

MARDI 01/09

MERCREDI 02/09

JEUDI 03/09

VENDREDI 04/09

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Salade de tomates au thon (fait maison)

Nuggets de poulet

Purée pdt (fait maison)

Compote et boudoir

Soupe de légumes aux vermicelles



Boulettes de bœuf

Pois à la française bio (fait maison)



Crème dessert vanille agri éthique



Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



Poisson frais du jour



Penne bio beurre



Yaourt aux fruits mixés bio



Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Cuisse poulet jaune grillée hve



Pommes de terre sautées bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Recette Régionale



Recette BIO



Appellation d'origine protégée

Agri éthique



Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 7 septembre au 11 septembre

Déjeuner

LUNDI 07/09

MARDI 08/09

MERCREDI 09/09

JEUDI 10/09

VENDREDI 11/09

Entrée

Celeri rave sauce mayonnaise (fait maison)

Salade mais et mimolette (fait maison)

Soupe de legume (fait maison)



Salade verte au chèvre (fait maison)

Ble mais tomate surimi (fait maison)

Plat

Calamar à la romaine

Saucisse de toulouse grillée



Brandade morue parmentier

Haricots rouges

Poisson frais du jour



Garniture

Riz à la tomate (fait maison)

Flageolets (fait maison)

Salade bio (fait maison)



Duo pâtes et petits légumes (fait maison)



Brocolis au beurre bio (fait maison)



Fromage

Dessert

Fromage blanc nature bio



Fruit de saison bio



Semoule au lait nappée au caramel agri éthique



Yaourt vanille au lait entier bio



Flan vanille nappée au caramel bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *