

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 30 mars au 3 avril

Déjeuner

LUNDI 30/03

MARDI 31/03

MERCREDI 01/04

JEUDI 02/04

VENDREDI 03/04

Entrée

Carotte rapée vinaigrette bio (fait maison)



Salade pois chiches tomate (fait maison)

Poireaux a la vinaigrette

Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Salade de pdt au thon mayo. (fait maison)

Plat

Chili sin carne (fait maison)

Poisson frais du jour



Jambon grille

Saucisse de toulouse grillee

Cuisse poulet jaune grillee hve



Garniture

Puree pdt (fait maison)



Salsifis en persillade

Lentilles bio (fait maison)



Carottes vichy bio



Fromage

Babybel bio



Dessert

Compote aux fruits

Fruit de saison bio



Pruneaux au sirop

Yaourt aux fruits mixés bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Recette Regionale



TRANS-GOURMET

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 6 avril au 10 avril

Déjeuner

LUNDI 06/04

MARDI 07/04

MERCREDI 08/04

JEUDI 09/04

VENDREDI 10/04

Entrée

Ferie

Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



Potage de leg. et from rape bio natura (fait maison)



Salade au surimi (fait maison)

Saucisson sec au beurre

Plat

Ferie

Spaghettis bolognaise et fromage rape bio (fait maison)



Lasagnes au boeuf



Gratin oeufs chou fleur (fait maison)



Poisson frais du jour



Garniture

Ferie

Salade bio



Poelee aux 4 legumes

Fromage

Ferie

Fromage blanc nature bio



Creme au chocolat agri ethique



Salade de fruits de saison bio



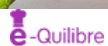
Tarte aux pommes bio



Dessert

Ferie

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



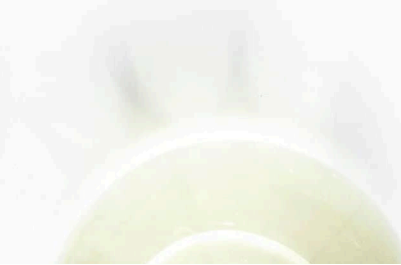
Recette BIO



Fait maison



Agri éthique



Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 13 avril au 17 avril

Déjeuner

LUNDI 13/04

MARDI 14/04

MERCREDI 15/04

JEUDI 16/04

VENDREDI 17/04

Entrée

Potage legume tendance bio (fait maison)



Salade au fromage râpé bio (fait maison)



Champignons a la grecque bio



Betteraves bio (fait maison)



Ble mais tomates et olives (fait maison)

Plat

Calamar a la romaine

Steak hache grille bio



Emince de veau aux olives (fait maison)

Poisson frais du jour



Cuisse poulet jaune grillee hve



Garniture

Riz a la tomate (fait maison)

Haricots blancs bio (fait maison)



Penne bio beurre



Brocolis au beurre bio



Pommes de terre sautées bio



Fromage

Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt sucre bio



Creme dessert caramel agri ethique



Compote de pomme bio



Yaourt aux fruits mixés bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Recette Regionale



Agri éthique

TRANS-GOURMET

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 20 avril au 24 avril

Déjeuner

LUNDI 20/04

MARDI 21/04

MERCREDI 22/04

JEUDI 23/04

VENDREDI 24/04

Entrée

Salade de peches au thon (fait maison)

Salade au chevre chaud (fait maison)

Potage de legume et vermicelles bio (fait maison)

Celeri rave sauce mayonnaise (fait maison)

Salade lentilles bio sce vgtte (fait maison)

Plat

Merguez grillees

Nuggets de poulet

Paupiette de veau braisee (fait maison)

Tortis couleur au beurre (fait maison)

Wings de poulet

Garniture

Duo semoule legume couscous

Pois a la française bio (fait maison)

Pommes de terre sautées bio

Haricots rouge

Haricots verts persilles (fait maison)

Fromage

Camembert bio

Dessert

Creme dessert a la vanille bio

Fruit de saison bio

Liegeois cafe agri éthique

Yaourt sucre bio

Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Fait maison

Recette BIO

Origine

Agri éthique

TRANS-GOURMET