

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 10 novembre au 14 novembre

Déjeuner

LUNDI 10/11

MARDI 11/11

MERCREDI 12/11

JEUDI 13/11

VENDREDI 14/11

Entrée

Betteraves bio



Plat

Tagliatelle bio carbonara lardon (fait maison)



Garniture

Fromage

Dessert

Babybel bio



Compote pommes abricots bio



Potage de leg. et from rape (fait maison)



Lasagnes bolognaise



Salade bio



Camembert bio



Crème au chocolat bio



Salade aux tomates et maïs (fait maison)

Roti porc



Flageolets (fait maison)

Cantal



Flan vanille nappe au caramel bio



Ble maïs tomates et olives (fait maison)

Poulet roti jaune hve



Carottes vichy bio (fait maison)



Carre frais 17.5% 25 bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - Menu du 17 novembre au 21 novembre

Déjeuner

LUNDI 17/11

MARDI 18/11

MERCREDI 19/11

JEUDI 20/11

VENDREDI 21/11

Entrée

Concombre vinaigrette bio



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



Celeri rave sauce mayonnaise (fait
maison)

Tomate pois chiche et oignons (fait
maison)

Chorizo

Plat

Chili sin carne (fait maison)



Cordon bleu

Boudin noir aux pommes

Gratin d'oeufs durs aux chou fleur
bio (fait maison)



Poisson frais (fait maison)



Garniture

Haricots verts a la vapeur ce2



Pdt vapeur maison fra (fait maison)



Penne bio beurre



Fromage

Chanteneige bio



Comte



Croc lait carre bio



Edam bio



Emmental bio



Dessert

Fromage blanc nature bio



Fruit de saison bio



Semoule au lait nappee de caramel

Salade de fruits de saison bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

Restaurant municipal PUYOÔ

PORTAGE - Menu du 24 novembre au 28 novembre

Déjeuner

LUNDI 24/11

MARDI 25/11

MERCREDI 26/11

JEUDI 27/11

VENDREDI 28/11

Entrée

Quiche aux poireaux



Riz bio aux tomates et emmental bio
(fait maison)



Champignons a la grecque bio



Salade a l'emmental (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 campagnarde

Puree pdt (fait maison)



Brocolis au beurre bio (fait maison)



Pommes de terre sautées bio (fait
maison)



Fromage

Fourme d'ambert aop



Rondele nature bio



Saint paulin bio



St moret



St nectaire aop



Dessert

Fruit de saison bio



Flan au chocolat

Yaourt nature bio



Compote et boudoir

Yaourt aux fruits mixes bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PORTAGE - Menu du 1 décembre au 5 décembre

Déjeuner

LUNDI 01/12

MARDI 02/12

MERCREDI 03/12

JEUDI 04/12

VENDREDI 05/12

Entrée

Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



Salade verte bio au thon (fait maison)



Salade de pdt aux harengs (fait maison)

Carotte rapée vinaigrette bio (fait maison)



Pate campagne cornichons



Plat

Nuggets de poulet

Saucisse de toulouse grillée

Paupiette de veau braisée

Farfalles aux petits légumes (fait maison)

Poisson frais (fait maison)



Garniture

Gratin dauphinois maison bio natura



Pois à la française bio (fait maison)



Blettes à la provençale (fait maison)

Haricots rouges

Penne bio beurre



Fromage

Cantal



Croc lait carré bio



St nectaire aop



Emmental bio



Chanteneige bio



Dessert

Yaourt à boire à la vanille bio



Fruit de saison bio



Pruneaux secs

Flan à la vanille

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

TRANS GOURMET