

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 30 mars au 3 avril

Déjeuner

LUNDI 30/03

Carotte rapée vinaigrette bio (fait maison)



Chili sin carne (fait maison)

Babybel bio



Compote aux fruits

MARDI 01/04

Salade pois chiches tomate (fait maison)

Poisson frais du jour



Purée pdt (fait maison)



Fruit de saison bio



MERCREDI 01/04

Poireaux à la vinaigrette

Jambon grillé

Saisifis en persillade

Pruneaux au sirop

JEUDI 02/04

Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Saucisse de toulouse grillée

Lentilles bio (fait maison)



Yaourt aux fruits mixés bio



VENDREDI 03/04

Salade de pdt au thon mayo. (fait maison)

Cuisse poulet jaune grillée hve



Carottes vichy bio



Fruit de saison bio



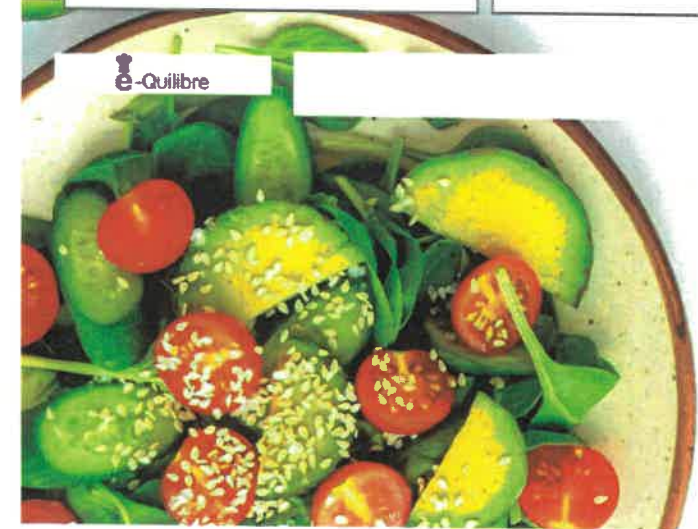
e-Quilibre

Recette BIO

Fait maison

Recette Regionale

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



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

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)

Merguez grillees

Nuggets de poulet

Faulettes de veau braisee (fait maison)

Tortis couleur au beurre (fait maison)

Wings de poulet

Duo semoule legume couscous

Pois a la française bio (fait maison)

Pommes de terre sautées bio

Haricots rouge

Haricots verts persilles (fait maison)

Camembert bio

Creme dessert a la vanille bio

Fruit de saison bio

Liegeois cafe agrl ethique

Yaourt sucre bio

Fruit de saison bio

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

e-Qilibre

 Fait maison

 Recette BIO

 Origine

 Agri éthique

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

 Vivier de Sécurité