

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 13 octobre au 17 octobre

Déjeuner

LUNDI 13/10

MARDI 14/10

MERCREDI 15/10

JEUDI 16/10

VENDREDI 17/10

Entrée

Betteraves bio 

Salade verte bio au thon 

Potage de leg. et from rape (fait maison) 

Salade aux fromages

Taboule libanais maison (fait maison) 

Plat

Chili sin carne(fait maison) 

Steak hache sauce au polvre 

Poisson frais du jour 

Roti porc 

Cuisse poulet jaune grillée hve 

Garniture

Penne bio beurre 

Chou fleur bio a la vapeur 

Flageolets (fait maison)

Haricots verts a la vapeur ce2 

Fromage

Camembert bio 

Dessert

Compote aux fruits

Fruit de saison bio 

Crème au chocolat bio 

Yaourt nature bio 


Fruit de saison bio 

 e-Quilibre

 Recette BIO

 Vegetarien

 Viande bovine française

 Fait maison

 France

 Recette Regionale

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Restaurant municipal PUYOÛ

PRIMAIRE - Menu du 3 novembre au 7 novembre

Déjeuner

LUNDI 03/11

Potage a la tomate from rape bio
(fait maison) 

Calamar a la romaine

Riz a la tomate

Camembert bio 


Fruit de saison bio 

MARDI 04/11

Carotte rapee vinaigrette bio (fait
maison) 

Saucisse de toulouse grillée

Haricots blancs bio (fait maison) 

Yaourt sucre bio 

MERCREDI 05/11

Salade de pdt aux harengs (fait
maison)

Paupiette de veau braisee

Blettes a la crème (fait maison)

Pruneaux secs

JEUDI 06/11

Salade de peches au thon

Farfalles aux petits legumes (fait
maison)

Haricots rouge

Vache qui rit bio 

Fian vanille au caramel bio 

VENREDI 07/11

Saucisson sec au beurre

Poisson frais du jour 

Puree patate douce

Fruit de saison bio 

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

TRISTOCULINARY