

# Restaurant municipal PUYOÛ

## PRIMAIRE - Menu du 22 juin au 26 juin

### Déjeuner

LUNDI 22/06

MARDI 23/06

MERCREDI 24/06

JEUDI 25/06

VENDREDI 26/06

Entrée

Betteraves lanières au citron  
(fait maison)



Salade a l'emmental bio (fait  
maison)



Asperges a la vinaigrette

Salade de tomates au thon (fait  
maison)



Salade lentilles bio sce vgtte  
(fait maison)

Plat

Merguez grillees

Dos de colin a la vapeur



Lasagnes au boeuf



Saucisse de toulouse grillee



Cuisse poulet jaune grillee hve



Garniture

Duo semoule legume couscous

Poelee aux 4 legumes



Salade bio



Flageolets (fait maison)

Haricots verts persilles



Fromage

Chanteneige bio



Croc lait carre bio



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt aux fruits mixes bio



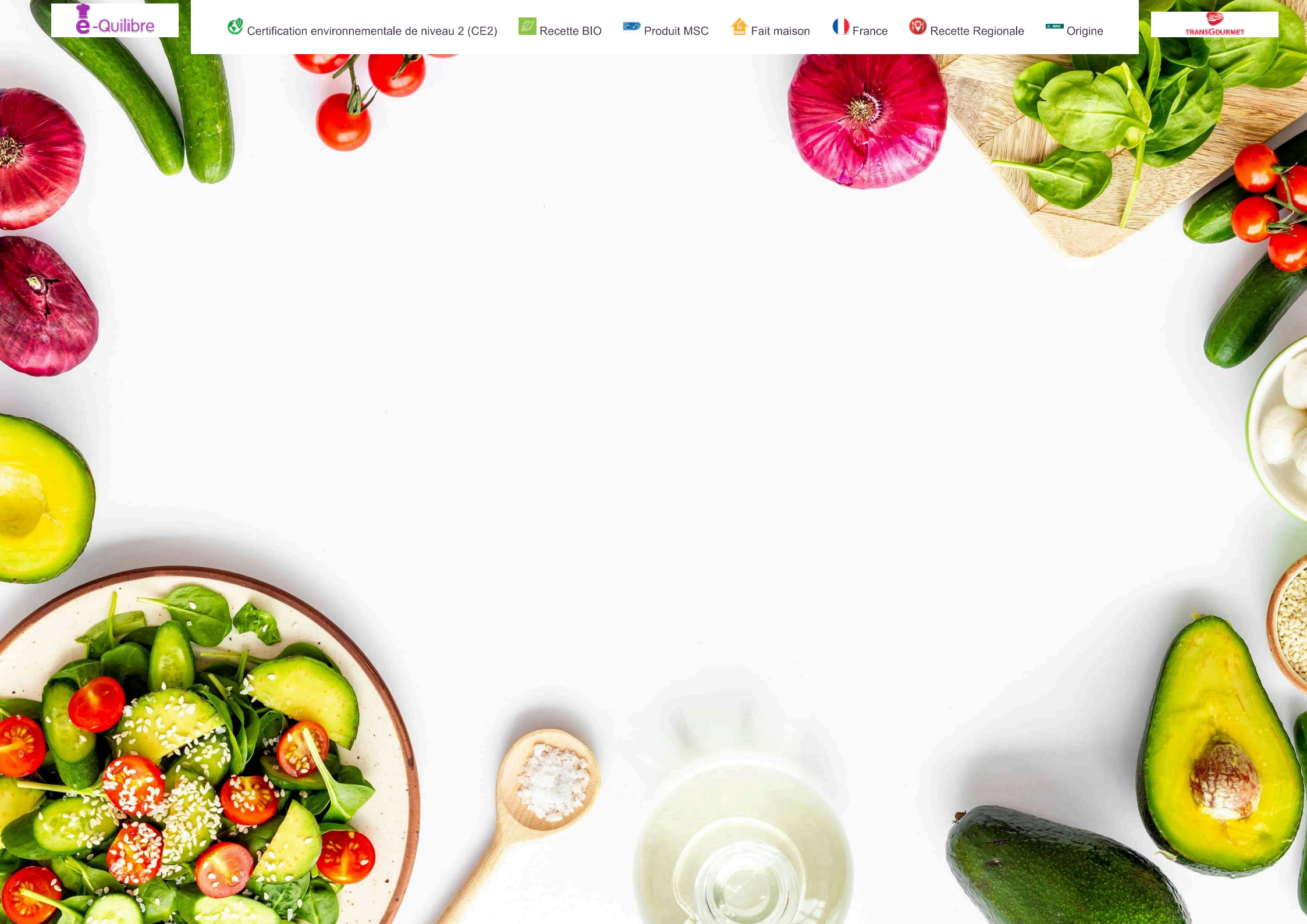
Pruneaux au sirop

Flan vanille nappe au caramel  
bio



Chou a la vanille

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



# Restaurant municipal PUYOÛ

## PRIMAIRE - Menu du 29 juin au 3 juillet

### Déjeuner

LUNDI 29/06

MARDI 30/06

MERCREDI 01/07

JEUDI 02/07

VENDREDI 03/07

Entrée

Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Salade au surimi (fait maison)

Champignons a la grecque bio

Salade aux tomates et olives (fait maison)

Melon bio

Plat

Cordon bleu

Steak hache grille bio

Paupiette de veau braisee

Roti porc froid traiteur

Wings de poulet

Garniture

Carottes vichy bio

Puree pdt (fait maison)

Penne bio beurre

Chips

Pommes de terre sautées bio (fait maison)

Fromage

Croc lait carre bio

St moret

Dessert

Fromage blanc bio au sucre

Fruit de saison bio

Creme dessert caramel agri  
ethique

Salade de fruits de saison bio

Cone vanille

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



# Restaurant municipal PUYOÛ

## PRIMAIRE - Menu du 6 juillet au 10 juillet

### Déjeuner

LUNDI 06/07

MARDI 07/07

MERCREDI 08/07

JEUDI 09/07

VENDREDI 10/07

Entrée

Salade de peches au thon (fait maison)

Salade aux lardons croust. (fait maison)

Quiche lorraine

Rosette au beurre

Macedoine ce2 remoulade (fait maison)

Plat

Spaghettis carbonara parmesan (fait maison)

Nuggets de poulet

Grillade echine porc lr au vin

Poisson frais du jour

Cuisse poulet jaune grillée hve

Garniture

Risotto et poelee forestiere (fait maison)

Salsifis en persillade (fait maison)

Poelee campagnarde

Pois a la française bio (fait maison)

Fromage

Gouda bio

St nectaire aop

Dessert

Fruit de saison bio

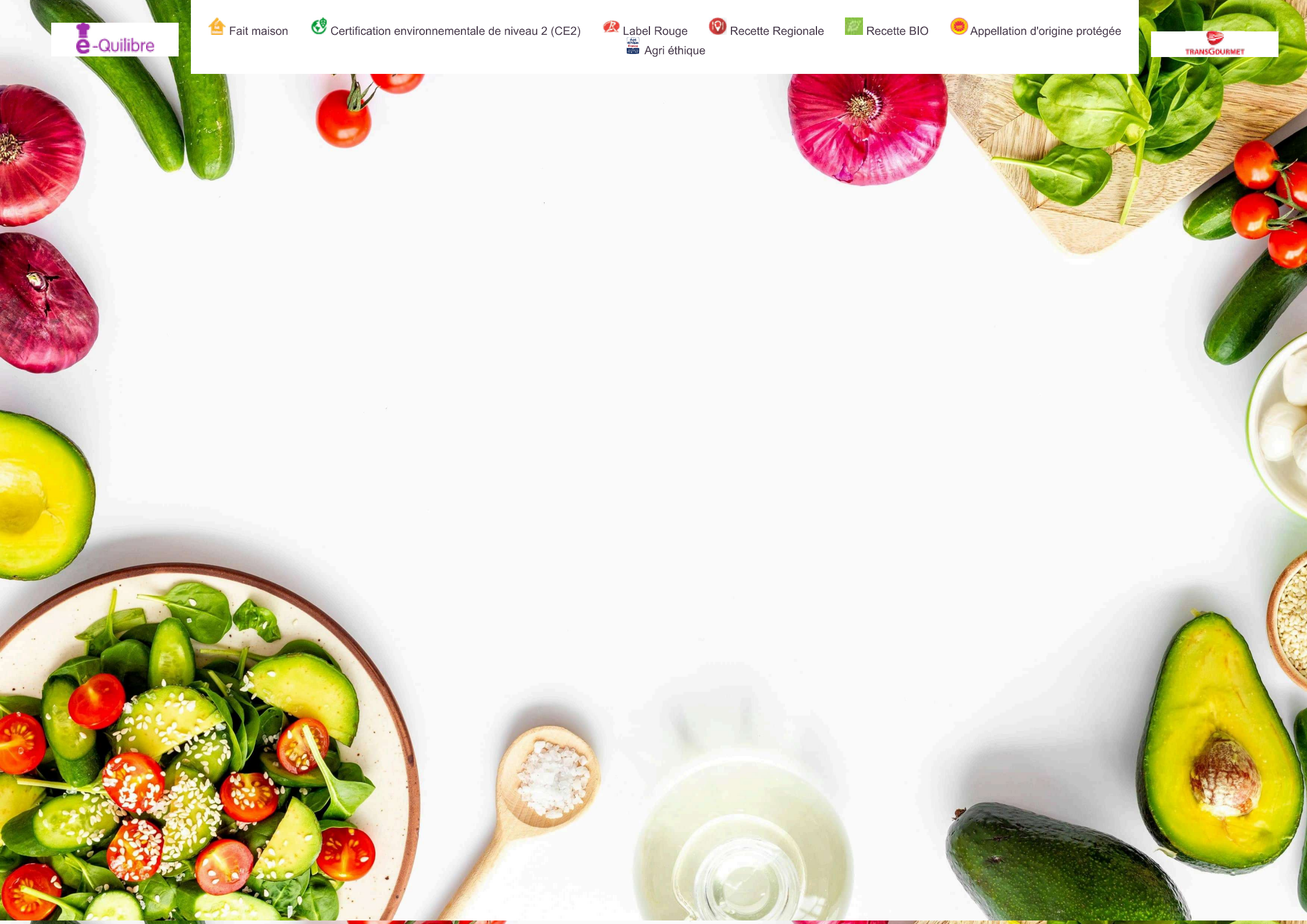
Yaourt aux fruits mixés bio

Crème dessert vanille agri éthique

Compote et boudoir

Tarte aux pommes bio

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



# Restaurant municipal PUYOÛ

## PRIMAIRE - Menu du 13 juillet au 17 juillet

### Déjeuner

LUNDI 13/07

MARDI 14/07

MERCREDI 15/07

JEUDI 16/07

VENDREDI 17/07

Entrée

Tomate en salade bio (fait maison)



Plat

Calamar a la romaine

Garniture

Farfalle bio beurre



Fromage

Emmental bio



Dessert

Fruit de saison bio



Salade coleslaw bio (fait maison)



Boules de boeuf a la sce tomate (fait maison)

Rosti pommes de terre

Yaourt sucre bio



Salade à l'emmental bio (fait maison)



Chili sin carne (fait maison)



Creme au chocolat agri ethique



Chorizo

Poisson frais du jour



Chou fleur sauce bechamel (fait maison)

Glace pot vanille chocolat 60ml

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

