

# Restaurant municipal PUY00

PORTAGE - Menu du 26 mai au 30 mai

## Déjeuner

LUNDI 26/05

MARDI 27/05

MERCREDI 28/05

JEUDI 29/05

VENREDI 30/05

Entrée

Betteraves bio vinaigrette

Salade de lentilles bio (fait maison)

Asperges a la vinaigrette

Ferle

Fermeture restaurant

Plat

Farfalles aux petits legumes (fait maison)

Aiguillette colin alaska panee citron

Boules de boeuf a la sce tomate

Ferle

Fermeture restaurant

Garniture

Camembert bio

Courgettes sautees

Pommes de terre sautées bio

Ferle

Fermeture restaurant

Fromage

Gouda bio

Croc lait carre bio

Ferle

Fermeture restaurant

Dessert

Salade de fruits de saison bio

Fruit de saison bio

Creme dessert a la vanille bio

Ferle

Fermeture restaurant



Recette BIO

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

TRANS-CULINAIRE

# Restaurant municipal PUYOO

## PORTAGE - Menu du 2 juin au 6 juin

### Déjeuner

LUNDI 02/06

MARDI 03/06

MERCREDI 04/06

JEUDI 05/06

VENDREDI 06/06

Carotte rapée vinaigrette bio



Spaghettis bolognaise au fromage (fait maison)



Macedoine ce2 remoulade (fait maison)



Cordon bleu

Pois tff au beurre (fait maison)

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



Brandade de poisson maison



Salade bio



Cantal



Cantal



Fromage blanc nature bio



Crème au chocolat bio



Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Pate campagne cornichons



Dos de colin en papillote

Riz creole bio



Camembert bio



Fraises au sucre

Tabouie libanais maison bio (fait maison)



Oeufs durs bio



Courgettes sauce bechamel bio (fait maison)



Rondele nature bio



Compote pommes abricots bio



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



France



Fait maison



Appellation d'origine protégée

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

# Restaurant municipal PUYOO

## PORTAGE - Menu du 9 juin au 13 juin

### Déjeuner

LUNDI 09/06

MARDI 10/06

MERCREDI 11/06

JEUDI 12/06

VENREDI 13/06

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Ferie

Tomate pois chiche et oignons

Salade au chevre chaud (fait maison)

Concombre vinaigrette bio (fait maison)

Feuille de chene lardons croust. (fait maison)

Ferie

Steak hache grille bio

Boudin noir aux pommes

Merlu et sa sauce citron maison

Cuisse poulet jaune grillee hve

Ferie

Haricots verts a la vapeur ce2 (fait maison)

Pdt vapeur maison fra

Ratatouille maison

Penne bio beurre

Ferie

Emmental bio

Croc lait carre bio

Bleu douceur

Brie

Ferie

Fianby vanille caramel

Semoule au lait nappee de caramel

Salade de fruits de saison bio

Yaourt aux fruits mixes bio

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

e-Quilibre

Fait maison

Recette BIO

Recette Regionale

Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

TRANS-COLIMAT

# Restaurant municipal PUY00

## PORTAGE - Menu du 16 juin au 20 juin

### Déjeuner

LUNDI 16/06

MARDI 17/06

MERCREDI 18/06

JEUDI 19/06

VENREDI 20/06

Entrée

Salade coleslaw

Tomates anciennes sauce vinaigrette maison (fait maison)

Salade de peches au thon (fait maison)

Rosette au beurre

Salade a l'emmental bio (fait maison)

Plat

Nuggets de poulet

Saucisse de toulouse grillée

Blanquette veau a l'ancienne (fait maison)

Chili sin carne maison

Poisson sce ciboulette

Garniture

Puree pdt maison

Flageolets (fait maison)

Carottes vichy bio

Semoule bio (fait maison)

Farfalle bio beurre

Fromage

Chanteneige bio

Cantal

Emmental bio

Tomme blanche

Tomme blanche

Dessert

Fruit de saison

Yaourt vanille bio

Pruneaux au sirop

Yaourt sucre bio

Fruit de saison bio

e-Quilibre

Origine

Viande bovine française

Vegetarien

Fait maison

Recette BIO

Appellation d'origine protégée

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

TRANS-CALANES