

PURETTONE RESTAURATION



MENU DU MOIS JANVIER 2019

LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
TABOULE CORDON BLEU PETITS POIS CAROTTES BIO YAOURT FRUIT	CAROTTES RAPEES BIO ŒUFS POUCHES COQUILLETES COMPOTE FROMAGE	SALAMI BOULE DE VEAU <small>ORIGINE VIANDE DE VEAU : U.E</small> GRATIN COURGETTES BIO GALETTE DES ROIS	FRIAND FROMAGE POISSON PANE HARICOTS VERTS BIO FRUIT
LUNDI 14	MARDI 15 MENU DU SUD	JEUDI 17	VENDREDI 18
BETTERAVES BIO CASSOULET FRUIT YAOURT	SALADE DE TOMATES BASILIC EMINCE DE POULET ROTI SAUCE PROVENCALE POEELE MEDITERRANEENNE TARTE TROPEZIENNE	MACEDOINE DE LEGUMES BIO GRATIN DE PATES AU JAMBON YAOURT FRUIT	TOMATES THON MAIS BIO COQUILLES DE LA MER (M) NUGGETS DE LA MER (P) EBLY EN SAUCE FROMAGE COMPOTE
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
ŒUFS DURS PAUPIETTE DE VEAU <small>ORIGINE VIANDE DE VEAU : U.E</small> MOULINE DE POTIRON FRUIT YAOURT	SALADE STRASBOURGEOISE QUENELLE DE VOLAILLE RIZ AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT	SALADE DE TOMATES BIO HACHE DE POULET ROTI CRINKLES POMMES DE TERRE COMPOTE FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE CALAMARS A LA ROMAINE POEELE BRETONNE FRUIT YAOURT
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 31	
SALADE DE POIS CHICHES BOULE AU BŒUF <small>ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E</small> HARICOTS BEURRE BIO FRUIT	TOMATES MAIS BIO AIGUILLETTE DE POULET PANE GNOCCHI BEIGNET AUX POMMES	SALADE DEUX FROMAGES <small>(emmental, mimolette, tomates)</small> STEAK HACHE <small>ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E</small> POEELE LYONNAISE SALADE DE FRUITS	