

PURETTONE RESTAURATION



MENU DU MOIS MARS 2019

LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
MACEDOINE DE LEGUMES ROTI DE DINDE RATATOUILLE BIO PATISSERIE	CAROTTES RAPEES BIO FARFALLE BOLOGNAISE ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E FRUIT YAOURT	TOMATES THON MAIS TARTIFLETTE FRUIT	MORTADELLE AIGUILLETTE DE MERLU GRATIN COURGETTES BIO FRUIT
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
SALADE PARISIENNE EMINCE DE POULET AU CURRY RIZ FRUIT FROMAGE	BETTERAVES BIO BOULES AU BŒUF ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE : U.E HARICOTS VERTS BIO YAOURT FRUIT	SALADE DE POIS CHICHES OMELETTE AU FROMAGE POELEE DE LEGUMES BIO FRUIT	PIZZA PAVE DE COLIN PETITS POIS CAROTTES BIO COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
TABOULE AUX PETITS LEGUMES PAUPIETTE DE VEAU ORIGINE VIANDE DE VEAU : U.E POELEE LYONNAISE BIO FRUIT YAOURT	CELERI REMOULADE JAMBON BLANC PUREE PATISSERIE	TERRINE DE SAUMON COUSCOUS FRUIT FROMAGE	ŒUFS DURS MEDAILLON DE MERLU MOULINE AUX 3 LEGUMES YAOURT FRUIT