

PURETTONE RESTAURATION



MENU DU MOIS DE JUIN 2019

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
CAROTTES RAPEES BIO CORDON BLEU HARICOTS VERTS BIO YAOURT	SALADE PAYSANNE AUX LARDONS SAUTE DE DINDE RIZ FRUIT FROMAGE	TOMATES MOZZARELLA AU BASILIC NUGGETS DE POULET COQUILLETES AU BEURRE FRUIT	TABOULE AUX PETITS LEGUMES PAVE DE COLIN MEUNIERE GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO YAOURT ET CONFITURE FRUIT
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
FERIE	SALADE NICOISE JAMBON BLANC BEIGNET DE COURGETTES PATISSERIE	MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET GRILLEE GRATIN DE GNOCCHI FRUIT	BETTERAVES MAIS CALAMARS A LA ROMAINE RIZ AUX LEGUMES BIO FROMAGE COMPOTE
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
ŒUFS DURS BOULES AU VEAU ORIGINE VIANDE VEAU : U.E SEMOULE FRUIT FROMAGE	CELERI REMOULADE ROTI DE PORC PETITS POIS CAROTTES BIO ILE FLOTTANTE	TARTARE MEDITERRANEEN (tomates, courgettes, carottes, mais) FARFALLE BOLOGNAISE ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E FRUIT	SALADE TOMATES BIO BASILIC PAVE DE COLIN EN SAUCE PUREE AUX 3 LEGUMES BIO PATISSERIE
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
SALADE DE POIS CHICHES NUGGETS DE POULET TOMATES PROVENCALES BIO YAOURT	SALADE DE PATES OMELETTE FROMAGE RATATOUILLE BIO FRUIT	TERRINE DE LEGUMES BURGER DE VEAU ORIGINE VIANDE DE VEAU : U.E PUREE CREPE NUTELLA DOSETTE	PIZZA AU FROMAGE AIGUILLETTE MERLU 3 CEREALES POELEE CAMPAGNARDE FRUIT