

# PURETTONE RESTAURATION



## MENU DU MOIS SEPTEMBRE 2018

		JEUDI 06	VENDREDI 07
		PIZZA	CAROTTES RAPEES <b>BIO</b>
		STEAK HACHE <small>origine viande bovine : U.E</small>	POISSON MEUNIERE
		HARICOTS VERTS <b>BIO</b>	RIZ
		ILE FLOTTANTE	FRUIT
			YAOURT
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
ŒUFS DURS	MORTADELLE	SALADE POIS CHICHES	SALADE PIEMONTAISE
ROTI DE PORC	TOMATES FARCIES <small>ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E</small>	NUGGETS DE POULET	DUO DE POISSON BLANC
GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE	PETITS POIS CAROTTES <b>BIO</b>	COQUILLETES
FRUIT	TIRAMISU	FRUIT	CREPE NUTELLA
		YAOURT	
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
TABOULE	SALADE DE PATES	SALADE VERTE MIMOLETTE	BETTERAVES <b>BIO</b>
SAUCISSE TOULOUSE	CROQUE MONSIEUR	HACHIS PARMENTIER <small>ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E</small>	POISSON PANE
LENTILLES	SALADE VERTE	FRUIT	GRATIN CHOUX FLEURS
YAOURT	ECLAIR CHOCOLAT	FROMAGE	SALADE DE FRUITS
FRUIT			
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
SALADE COLESLAW	SALADE DE TROIS FROMAGES	SALADE TOMATES MOZZARELLA	ROSETTE
AIGUILLETTE POULET	PAUPIETTE DE VEAU <small>ORIGINE VEAU : U.E</small>	COQUILLETES	PAVE DE COLIN
PUREE	HARICOTS BEURRE <b>BIO</b>	BOLOGNAISE <small>ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E</small>	ROSTI DE LEGUMES
COMPOTE	FRUIT	PATISSERIE	FRUIT
BISCUIT			FROMAGE

\*La liste des 14 allergènes est disponible sur simple demande au 04 95 30 33 59