

RESTAURANT SCOLAIRE DE PEUMERIT

JANVIER / FEVRIER 2019

Lundi 28 Janvier	Mardi 29 Janvier	Jeudi 31 Janvier	Vendredi 1 ^{er} février
<p>Entrée : Salade de riz (fait maison)</p> <p>Plat : Nuggets/Gratin de légumes (fait maison)</p> <p>Dessert : Entremet chocolat</p>	<p>Entrée : Velouté de carottes bio</p> <p>Plat : Escalopes de poulet Spaghetti</p> <p>Dessert : Crumble aux pommes (fait maison)</p>	<p>Entrée : Soupe alphabet (fait maison)</p> <p>Plat : Sauté de porc Pommes de terre (fait maison)</p> <p>Fromage: Kiri</p> <p>Dessert : Fruit</p>	<p>Entrée : Potage de légumes bio</p> <p>Plat : couscous de poisson (fait maison)</p> <p>Compote</p>
Lundi 4 février	Mardi 5 Février	Jeudi 7 février	Vendredi 8 février
<p>Entrée : Macédoine de légumes et tomate bio</p> <p>Plat : Jambon à la crème et riz BIO</p> <p>Dessert : Yaourt BIO sucré</p>	<p>Entrée : Taboulé</p> <p>Plat : Steak haché et purée de légumes bio</p> <p>Dessert : Fromage et fruit</p>	<p>Entrée : Carottes râpées et maïs</p> <p>Plat : Poulet/ pois carotte</p> <p>Dessert : Flan au caramel</p>	<p>Entrée : Salade composée</p> <p>Plat : Poisson Pommes de terre bio</p> <p>Dessert : Yaourt brassé aux fruits</p>
Lundi 25 février	Mardi 26 février	Jeudi 28 février	Vendredi 1 ^{er} mars
<p>Entrée : Salade verte au comté (fait maison) bio</p> <p>Plat : Sauté de boeuf et frites (fait maison)</p> <p>Dessert : Fruit au sirop</p>	<p>Entrée : Pamplemousse bio</p> <p>Plat : Escalope de dinde et poêlée de légumes (fait maison)</p> <p>Brownie</p>	<p>Entrée : Potage de légumes (fait maison) bio</p> <p>Plat : Rôti de porc et Haricots verts bio</p> <p>Dessert : Fromage et fruit bio</p>	<p>Entrée : Endives aux pommes bio (fait maison)</p> <p>Plat : Poisson riz bio et sauce aurore (fait maison)</p> <p>Dessert : Riz au lait (fait maison)</p>