

Restaurant scolaire de Peumerit -Avril 2019

Lundi 1 Avril	Mardi 2 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5Avril
<p><u>Entrée:</u> Potage au céleris rave pommes de terre bio, carottes. (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Frites bio (fait maison)</p> <p>Boulette de bœuf</p> <p><u>Dessert:</u> Petit suisse</p> 	<p><u>Entrée:</u> Concombre salakis</p> <p><u>Plat:</u> chipolatas (fait maison)</p> <p>Pâtes bio</p> <p><u>Dessert:</u> Compote pomme bio rhubarbe(fait maison)</p> 	<p><u>Entrée:</u> Mini pizza (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Émincé de poulet Poêle de légumes bio</p> <p><u>Dessert:</u> Yaourt vanille bio</p>	<p><u>Entrée:</u> Velouté d'endive</p> <p><u>Plat:</u> Parmentier bio de poisson (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Galce</p>
VACANCES			
Lundi22Avril	Mardi 23Avril	Jeudi 25Avril	Vendredi26Avril
<p style="text-align: center;">Férialé</p>  <p style="text-align: center;">LUNDI DE PÂQUES</p>	<p><u>Entrée:</u> Taboulé avocat, pamplemousse</p> <p><u>Plat:</u> Saucisse Purée pommes de terre bio , panais (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Fromage blanc sucré</p>	<p><u>Entrée:</u> Potage d'asperges (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Escalope de poulet au curry (fait maison)</p> <p>Quinoa bio</p> <p><u>Dessert:</u> Yaourt petits filous fruits</p>	<p><u>Entrée:</u> carottes râpées bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Poisson pané Pommes de terre vapeur bio (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Milk-shake fruits de la passion et mangue(fait maison)</p>
Lundi29Avril	Mardi 30Avril		
<p><u>Entrée:</u> Bettraves bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> rôti de porc purée de pois cassés (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Salade de fruits frais</p>	<p><u>Entrée:</u> Carottes râpées bio avec celeris (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Saucisse pâtes bio</p> <p><u>Dessert:</u> Tiramisu (fait maison)</p>		

