



Restaurant scolaire de Peumerit -Novembre2019

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
<p><u>Entrée:</u> Salade pommes de terre thon (fait maison) <u>Plat:</u> Escalope de poulet gratin de choux fleur (fait maison) <u>Dessert:</u> yaourt aux fruits</p> 	<p><u>Entrée:</u> Potage carottes bio (fait maison) <u>Plat:</u> Escalope de dinde purée de brocolis ,pommes de terre bio (fait maison) <u>Fromage</u> <u>Dessert:</u> Pomme bio</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe vermicelle alphabet Soupe de potimarron bio (fait maison) <u>Plat:</u> Omelette Poêlée de légumes bio (fait maison) <u>Fromage:</u> Mini Babybel <u>Dessert:</u> Clémentine</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe de potimarron bio (fait maison) <u>Plat:</u> poisson pané Riz bio <u>Dessert:</u> Crème dessert vanille</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>Férié</p>	<p><u>Entrée:</u> Bettrave en salades (fait maison) <u>Plat:</u> Pizza végétarienne (fait maison) <u>Dessert:</u> yaourt aux myrtilles</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe de blettes (fait maison) <u>Plat:</u> Frites bio(fait maison) Cuisse de poulet <u>Dessert:</u> Yaourt au caramel</p>	<p><u>Entrée:</u> Salade de lentille (fait maison) <u>Plat:</u> poisson pané Haricots vert bio <u>Fromage:</u> St Paulin <u>Dessert:</u> Pommes bio poêlées au miel(fait maison)</p>
Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><u>Entrée:</u> Soupe de choux de bruxelle  <u>Plat:</u> Lasagne végétarienne (fait maison) <u>Dessert:</u> Yaourt à boire</p>	<p><u>Entrée:</u> Velouté de salsifis (fait maison) <u>Plat:</u> sauté de porc au curry (fait maison) quinoa bio <u>Dessert:</u> Liégeois chocolat bio</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe de courge doubeurre (fait maison) <u>Plat:</u> Petits pois Boulette de viande <u>Fromage:</u> Brie <u>Dessert:</u> Mandarine</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe de Radis <u>Plat:</u> Poisson pané Pomme de terre vapeur bio <u>Fromage:</u> Gouda <u>Dessert:</u> Tarte aux pommes bio (fait maison)</p>

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	vendredi 29 Novembre
<u>Entrée:</u> Soupe de navets et carottes bio (fait maison) <u>Plat:</u> saucisse pâtes bio <u>Fromage:</u> Boursin <u>Dessert:</u> Banane	<u>Entrée:</u> Carotte râpées bio (fait maison) <u>Plat:</u> cordon bleu (fait maison) purée de potimarron (fait maison) <u>Dessert:</u> Yaourt aux fruits	<u>Entrée:</u> Soupe de pois cassé (fait maison) <u>Plat:</u> Nugget végétarien Gratin de panais ,carotte bio , pomme de terre bio (fait maison) <u>Dessert:</u> Tiramisu (fait maison)	<u>Entrée:</u> soupe de navets carottes bio (fait maison) <u>Plat:</u> poisson frais Quinoa bio <u>Dessert:</u> Salade de fruit frais (fait maison)

Potimarron



Courge doubeurre ou Butternut

