



Restaurant scolaire de Peumerit -Décembre 2019



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p><u>Entrée:</u> Velouté d'endives bio (fait maison) <u>Plat:</u> Nuggets végétariens Purée pomme de terre bio et brocolis (fait maison) <u>Fromage:</u> p'TITS Louis <u>Dessert:</u> Mandarine</p> 	<p><u>Entrée:</u> Salade de carotte bio râpées à la mimolette et à l'orange (fait maison) <u>Plat:</u> Rôti de porc Pâtes bio <u>Dessert:</u> Yaourt "petits filous fruits"</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe vermicelle Alphabet <u>Plat:</u> Bœuf bourguignon (fait maison) Carottes vichy bio <u>Dessert:</u> Liégeois aux fruits sur coulis fruits de la passion</p> 	<p><u>Entrée:</u> Betteraves bio en salade <u>Plat:</u> Lasagne de saumon et épinards (fait maison) <u>Fromage:</u> leerdammer <u>Dessert:</u> Ananas</p> 
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p><u>Entrée:</u> Soupe aux fenouils bio (fait maison) <u>Plat:</u> Émince de dinde Frites bio (fait maison) <u>Fromage:</u> Edam <u>Dessert:</u> Poire</p> 	<p><u>Entrée:</u> velouté carotte bio (fait maison) <u>Plat:</u> Spaghetti à carbonara végétarienne au tofu fumé (fait maison) <u>Dessert:</u> Fromage blanc</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe de navets bio et patate douce (fait maison) <u>Plat:</u> flageolets Boulette de viande <u>Dessert:</u> Riz bio au lait (fait maison)</p>	<p><u>Entrée:</u> Salade d'avocats et thon <u>Plat:</u> poisson frais Quinoa bio sauce échalotes et citron <u>Dessert:</u> Yaourt liégeois chocolat</p> 

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	vendredi 19 Décembre
<u>Entrée:</u> Soupe de potiron bio (fait maison) <u>Plat:</u> Carré de porc (fait maison) Semoule <u>Fromage:</u> Port salut <u>Dessert:</u> Crumbles aux pommes bio (fait maison)	<u>Entrée:</u> Radis noir bio ,carottes bio râpées (fait maison) <u>Plat:</u> Hachis parmentier végétarien (fait maison) <u>Fromage:</u> Saint nectaire <u>Dessert:</u> Banane 	<u>Entrée:</u> Soupe de carottes, topinambours et pomme de terre bio (fait maison) <u>Plat:</u> Cuisses de Poulet Haricots verts bio <u>Fromage:</u> kiri <u>Dessert:</u> salade de fruits (fait maison)	MENU DE NOËL Boisson,Jus de pomme <u>Entrée:</u> pâté de foie <u>Plat:</u> Sauté de canard aux fruits rouges avec des pommes de terres rissolées <u>Fromage:</u> Brie <u>Dessert:</u> Bûche glacée Clémentine bio Friandise surprise!!

