

Restaurant scolaire de Peumerit -Mars 2020

Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
<p><u>Entrée:</u> Friand au fromage</p> <p><u>Plat:</u> Boulettes de bœuf Purée de brocolis (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Poire</p> 	<p><u>Entrée:</u> Salade de betteraves bio</p> <p><u>Plat:</u> Émincé de dinde Petits pois et carotte</p> <p><u>Fromage:</u> Kiri</p> <p><u>Dessert:</u> Bugne(fait maison)</p> 	<p><u>Entrée:</u> Soupe de navets bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Couscous de légumes Semoule bio</p> <p><u>Dessert:</u> Yaourt fraise</p> 	<p><u>Entrée:</u> Carottes râpées bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> poisson frais Riz bio sauce citronnée</p> <p><u>Fromage:</u> Babybel</p> <p><u>Dessert:</u> Ananas</p> 
néLundi 09Mars	Mardi 10Mars	Jeudi 12Mars	Vendredi 13Mars
<p><u>Entrée:</u> Velouté de panais et de courgette bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Tortellinis tricolore Ricotta et épinards</p> <p><u>Dessert:</u> Glace</p> 	<p><u>Entrée:</u> carottes râpées bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Frites bio (fait maison) Chipolatas</p> <p><u>Dessert:</u> Yaourt nature sucre de canne</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe poireaux pommes de terre bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> rôti de porc lentilles bio</p> <p><u>Dessert:</u> Liégeois aux fruits sur coulis de framboise</p>	<p><u>Entrée:</u> Pâté Hénaff</p> <p><u>Plat:</u> Poisson pané boulgour bio</p> <p><u>Dessert:</u> Salade de fruits frais (poire ...etc)</p>  <p>(fait maison)</p>
Lundi 16Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19Mars	Vendredi 20Mars
<p><u>Entrée:</u> Salade de thon ,riz,avocat aux pamplemousses (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Émincé de poulet Haricots verts</p> <p><u>Dessert:</u> Flan nappé caramel (fait maison)</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe Potimarron bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Hachis parmentier végétarien (fait maison)</p> <p><u>Fromage:</u> kiri bio</p> <p><u>Dessert:</u> Compote pomme- poire (fait maison)</p>	<p><u>Entrée:</u> Radis noir,carottes râpées bio ,dés de fromage (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> bœuf bourguignon (fait maison)</p> <p>pâtes bio</p> <p><u>Dessert:</u> Banane</p>	<p><u>Entrée:</u> Salade de chèvre chaud (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> lasagne de saumon au épinards (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> yaourt à boire aux fruits</p>

Restaurant scolaire de Peumerit -Mars 2020

Lundi 23 Mars	Mardi 24Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27Mars
<u>Entrée:</u> Velouté de topinambours au curry (fait maison) <u>Plat:</u> Émincé de poulet Boulgour bio <u>Dessert:</u> Petit-suisses	<u>Entrée:</u> Velouté de carotte et rutabaga(fait maison) <u>Plat:</u> Boulettes de bœuf pâtes bio <u>Dessert:</u> Yaourt à la vanille	<u>Entrée:</u> Soupe de poireaux,pommes de terre bio (fait maison) <u>Plat:</u> blanquette de veau (fait maison) riz,carottes bio <u>Dessert:</u> yaourt à boire	<u>Entrée:</u> betteraves bio en salade(fait maison) <u>Plat:</u> Quiche aux légumes(fait maison) <u>Dessert:</u> mousse au chocolat (fait maison)

Lundi 30 Mars	Mardi 31Mars	
<u>Entrée:</u> salade verte (fait maison) <u>Plat:</u> Pizza végétarienne (fait maison) <u>Dessert:</u> Petit-suisses	<u>Entrée:</u> carottes râpées (fait maison) <u>Plat:</u> Lasagne bolognaise (fait maison) <u>Dessert:</u> Flan chocolat (fait maison)	