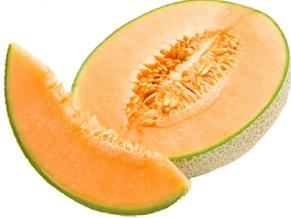


Restaurant scolaire de Peumerit juin-2019

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p><u>Entrée</u> : Melon <u>Plat</u> : pommes de terre sautées (fait maison) boulettes de boeuf <u>Dessert</u> : Liegeois au chocolat</p> 	<p><u>Entrée</u> : salade de pâtes , tomate, concombre (fait maison) <u>Plat</u> : Cordon bleu (fait maison) haricots verts <u>Dessert</u> : Abricot</p> 	<p><u>Entrée</u> : Pomelos <u>Plat</u> : cuisse de poulet Quinoa bio <u>Dessert</u> : Mousse au chocolat (fait maison)</p> 	<p><u>Entrée</u> : Concombre (fait maison) <u>Plat</u> : Poisson frais boulgour bio <u>Dessert</u> : Glace</p> 
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p>Férié</p>	<p><u>Entrée</u> : Concombre ,tomate (fait maison) <u>Plat</u> : Emincé de dinde au curry riz bio <u>Dessert</u> : Yaourt à la vanille</p>	<p><u>Entrée</u> : Friand au fromage <u>Plat</u> : Escalope de veau purée de brocolis (fait maison) <u>Dessert</u> : Pêche</p>	<p><u>Entrée</u> : Salade de tomate salakis (fait maison) <u>Plat</u> : Poisson frais Pomme de terres bio <u>Dessert</u> : Salade fruits frais (fait maison)</p>
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p><u>Entrée</u> : Carottes râpées bio <u>Plat</u> : Aiguillette de poulet Boulgour bio (fait maison) <u>Dessert</u> : Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Entrée</u> : Melon <u>Plat</u> : Hachis parmentier aux légumes (fait maison) <u>Fromage</u> : babybel <u>Dessert</u> : Compote pomme Pêche (fait maison)</p>	<p><u>Entrée</u> : Pastèque <u>Plat</u> : Boulettes de bœuf Frites bio (fait maison) <u>Dessert</u> : Fromage blanc</p>	<p><u>Entrée</u> : salade mexicaine riz haricots rouge, tomate (fait maison) <u>Plat</u> : Poisson frais Poêlé de légumes bio <u>Dessert</u> : Yaourt aux fraises</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p><u>Entrée</u> : (fait maison) Salade de tomates <u>Plat</u> : Emincé de poulet Pâtes bio <u>Dessert</u> : Cerises</p> 	<p><u>Entrée</u> : Carottes râpées bio (fait maison) <u>Plat</u> : Escalope de dinde Quinoa bio <u>Dessert</u> : Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Entrée</u> : Salade de maïs concombre, tomate, fromage (fait maison) <u>Plat</u> : Spaghetti bolognaise (fait maison) <u>Dessert</u> : Crumbles aux fruits rouges (fait maison)</p>	<p><u>Entrée</u> : Radis rose <u>Plat</u> : Parmentier de poisson aux légumes (fait maison) <u>Fromage</u> : Camembert <u>Dessert</u> : salade fruits frais (fait maison)</p>