

Restaurant scolaire de Peumerit -FEVRIER 2020



Lundi 3Février	Mardi 4Février	Jeudi 6Février	Vendredi 7Février
<p>Menu de la chandeleur</p> <p>Jus de pomme</p> <p><u>Plat :</u> Crêpe jambon fromage Salade verte</p> <p><u>Dessert :</u> Crêpe au chocolat chantilly</p>	<p><u>Entrée:</u> Velouté de butternut (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Jambon cuit Frites (fait maison)</p> <p><u>Fromage :</u> Babybel</p> <p><u>Dessert:</u> Clémentine</p>	<p><u>Entrée :</u> Piémontaise végétarienne (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Gratin de pois cassés</p> <p><u>Dessert :</u> Crème au caramel (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Soupe aux choux (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Lasagne de saumon et légumes (fait maison)</p> <p><u>Fromage :</u> Emmental</p> <p><u>Dessert:</u> Banane</p>
Lundi 10Février	Mardi 11Février	Jeudi 13Février	Vendredi 14Février
<p><u>Entrée:</u> Velouté de topinambours au curry (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Émincé de poulet (fait maison) Boulgour bio</p> <p><u>Dessert :</u> Petit-suisse</p>	<p><u>Entrée :</u> Betterave bio en salades (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Chili con carne végétarien (fait maison) Riz</p> <p><u>Dessert :</u> Île flottante (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Carottes céleri (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Émincé de dinde à la basquaise(fait maison) Haricots verts persillés et pommes de terre bio</p> <p><u>Fromage :</u> Babybel</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt à boire</p>	<p><u>Entrée :</u> Radis noir, carottes râpées bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Poisson frais Riz bio (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits Bio</p>

Bonnes Vacances

