

## Restaurant scolaire de Peumerit -Novembre 2020

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
<p><u>Entrée:</u> Salade pommes de terre thon (fait maison) <u>Plat:</u> Escalope de poulet gratin de chou fleur (fait maison) <u>Dessert:</u> yaourt aux fruits</p> 	<p><u>Entrée:</u> Potage carottes bio (fait maison) <u>Plat:</u> Emincé de dinde purée de brocolis ,pommes de terre (fait maison) <u>Fromage:</u> Brie <u>Dessert:</u> Pomme bio</p> 	<p><u>Entrée:</u> Soupe vermicelle alphabet (fait maison) <u>Plat:</u> Poêlée de légumes bio Omelette (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 frais Pomme de terre vapeur bio <u>Dessert:</u> Eclair au chocolat (fait maison)</p> 
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
<p><u>Entrée:</u> Soupe choux de Bruxelles ,carottes (fait maison)</p>  <p><u>Plat:</u> sauté de porc Boulgour bio <u>Dessert:</u> Riz au lait(fait maison)</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe aux épinards (fait maison) <u>Plat:</u> Hachis Parmentier végétarien (fait maison) <u>Dessert:</u> Yaourt au chocolat</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 au four (fait maison)</p> 
Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre

<p><u>Entrée:</u> Velouté de salsifis (fait maison)</p>  <p><u>Plat:</u> sauté de porc au curry (fait maison) quinoa bio</p> <p><u>Dessert:</u> Liégeois chocolat bio</p>	<p><u>Entrée:</u> Betterave en salade bio</p> <p><u>Plat:</u> Lasagne (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Yaourt à boire</p> 	<p><u>Entrée:</u> Soupe de courge doub beurre (fait maison)</p>  <p><u>Plat:</u> Petits pois bio Boulette de viande</p> <p><u>Fromage:</u> Brie</p> <p><u>Dessert:</u> Mandarine</p>	<p><u>Entrée:</u> Radis</p> <p><u>Plat:</u> Gratin d'asperge bio (fait maison)</p> <p><u>Fromage:</u> Gouda</p> <p><u>Dessert:</u> Tarte aux pommes bio (fait maison)</p> 
<p>Lundi 23 Novembre      Mardi 24 Novembre      Jeudi 26 Novembre      vendredi 27 Novembre</p>			
<p><u>Entrée:</u> Soupe de navets et carottes (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> saucisse pâtes bio</p> <p><u>Fromage:</u> Boursin</p> <p><u>Dessert:</u> Banane</p> 	<p><u>Entrée:</u> Céleris ,carotte râpées (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> cordon bleu (fait maison) purée de potimarron (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe de pois cassé (fait maison)</p>  <p><u>Plat:</u> Escalope de dinde Gratin de panais ,carotte, pomme de terre(fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Tiramisu (fait maison)</p>	<p><u>Entrée:</u> Salade d'haricot vert (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> poisson frais Quinoa bio</p> <p><u>Dessert:</u> Salade de fruit frais (kaki..etc) (fait maison)</p> 
<p>Lundi 30 Novembre</p>			
<p><u>Entrée:</u> Salade choux rouge (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Tartiflette (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Petit suisse</p>			