



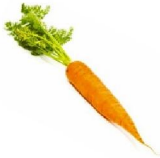




Restaurant scolaire de Peumerit MAI-2021

Lundi 03 Mai	Mardi 05 Mai	Jeudi 06 Mai	Vendredi 07 Mai
<p><u>Entrée :</u> Concombre <u>Plat :</u> <u>Plat :</u> Couscous de légumes (Fait maison) Avec boulettes végétariennes <u>Dessert :</u> Eclair au chocolat (Fait maison)</p> 	<p><u>Entrée :</u> Radis <u>Plat :</u> Rôti de porc Purée (fait maison) <u>Dessert :</u> Fraises chantilly (fait maison)</p> 	<p><u>Entrée :</u> Tomate mozzarella (fait maison) <u>Plat :</u> Bœuf bourguignon (fait maison) Pâtes bio <u>Dessert :</u> Fromage frais</p> 	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio, radis noir (fait maison) <u>Plat :</u> Poisson frais riz bio <u>Dessert :</u> crème dessert bio à la vanille</p> 
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
<p><u>Entrée :</u> salade piémontaise (fait maison) <u>Plat :</u> Tortelloni trois couleurs (nature, carotte et épinard farcie d'un appareil au fromage et à la ricotta) Avec la sauce du chef <u>Dessert :</u> Compote pommes fraises (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio <u>Plat :</u> Boulettes de bœuf Frites bio (fait maison) <u>Dessert :</u> Fromage blanc</p> 	<p>Férialé</p>	<p><u>Entrée :</u> Taboulé (fait maison) <u>Plat :</u> Poisson pané Poêlé de légumes bio <u>Dessert :</u> Glace</p>
Lundi 17 Mai	Mardi 18 Mai	Jeudi 20 Mai	vendredi 21 Mai
<p><u>Entrée :</u> Saucisson à l'ail fumé <u>Plat :</u> Émince de dinde Carottes bio, pomme de terre bio, petits pois frais  bio (fait maison) <u>Fromage :</u> Gouda <u>Dessert :</u> Banane</p>	<p><u>Entrée :</u> Concombre, tomate (fait maison) <u>Plat :</u> Purée pois cassés chipolata (fait maison) <u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Entrée :</u> salade de tomate, maïs, avocat (fait maison) <u>Plat :</u> Lasagnes végétariennes (Fait Maison) <u>Dessert :</u> flan caramel</p>	<p><u>Entrée :</u> Salade de lentilles (Fait maison) <u>Plat :</u> Poisson frais Haricot vert bio <u>Dessert :</u> Cerises</p> 

Lundi 24Mai	Mardi 25Mai	Jeudi 27Mai	Vendredi 28Mai
<p><u>Entrée :</u> Salade de fèves bio et crudités</p> <p><u>Plat :</u> Veau marengo Carottes bio (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Petit suisse</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">© Oredic</p>	<p><u>Entrée :</u> Concombre bio salakis (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Emincé de dinde Choux fleur bio en gratin (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Roulé confiture deFraise (fait maison)</p> 	<p><u>Entrée :</u> Melon</p> <p><u>Plat :</u> Ratatouille bio (fait maison) Galette pois chiche bio</p> <p><u>Dessert :</u> Iles flottantes (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> carottes râpées bio raisin sec (fait maison)</p>  <p><u>Plat :</u> brandade de poisson (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt à la framboise</p>
Lundi 31Mai			
<p><u>Entrée :</u> betteraves bio en salade avec dés de fromage (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> lasagne bolognaise (fait maison) salade verte</p> <p><u>Dessert :</u> Fraises au sucre</p> 			