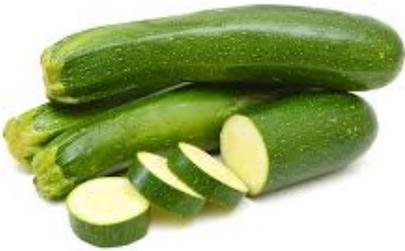


## Restaurant scolaire de Peumerit -OCTOBRE 2021

COURGETTES			Vendredi 1 Octobre
			<u>Entrée:</u> Concombre avec salakis <u>Plat:</u> Brandade de poisson <u>Dessert :</u> Liégeois au chocolat bio
Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
<u>Entrée:</u> Soupe de potimarron (fait maison) <u>Plat:</u> Emincé de poulet Pâtes bio avec gruyère râpé (fait maison) <u>Dessert:</u> Yaourt au citron	<u>Entrée:</u> Concombre ,tomate bio (fait maison) <u>Plat:</u> Steak végétal Frites bio (fait maison) <u>Dessert:</u> Yaourt aux fruits	<u>Entrée:</u> Soupe courgette kiri (fait maison) <u>Plat:</u> saucisse purée de panais, pommes de terre bio (fait maison) <u>Dessert:</u> Raisins	<u>Entrée:</u> salade de riz ,tomate bio,thon (fait maison) <u>Plat:</u> poisson pané légumes variés bio fromage:Gouda <u>Dessert:</u> Banane
 <b>Semaine du goût : Les aventuriers du goût découvriront des herbes aromatiques et des épices.</b>			
Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
 Basilic	<b>Coriande</b> 	<b>Romarin</b> 	<b>Aneth</b> 
<u>Entrée:</u> Velouté de carottes bio lait de coco et curry (Fait maison) <u>Plat:</u> Escalope de dinde au basilic brocolis (Fait maison) <u>Dessert:</u> Riz bio au lait (Fait maison)	<u>Entrée:</u> Betterave bio en salade avec feta <u>Plat:</u> Parmentier (végétarien) de patate douce et lentilles à la Coriande (Fait maison) <u>Dessert:</u> Glace de la ferme	<u>Entrée:</u> Lentilles bio en salade avec emmental (Fait maison) <u>Plat:</u> Gigot d'Agneau au Romarin Haricot vert bio <u>Dessert :</u> Crumble de poire bio aux spéculoos (Fait maison)	<u>Entrée:</u> Soupe de rutabaga carotte curry (Fait maison) <u>Plat:</u> saumon à la crème avec aneth Spaghetti (Fait maison) <u>Fromage:</u> Edam <u>Dessert:</u> Pommes bio caramélisées cannelle (Fait maison)

Lundi 18 Octobre	Mardi 19 Octobre	Jeudi 21 Octobre	Vendredi 22 Octobre
<u>Entrée:</u> Carottes râpées bio mimolette (fait maison) <u>Plat:</u> Flageolets Nuggets végétariens <u>Dessert:</u> fromage blanc	<u>Entrée:</u> Soupe de légumes de saison (Fait maison) <u>Plat:</u> Chili con carne (Fait maison) <u>Dessert:</u> yaourt aux fruits	<u>Entrée:</u> Soupe de poireaux, pommes de terre bio (Fait maison) <u>Plat:</u> Lasagne à bolognaise (Fait maison) <u>Fromage:</u> Camembert <u>Dessert:</u> Tarte aux poires bio (fait maison)	<u>Entrée:</u> Salade de chèvre chaud (fait maison) <u>Plat:</u> Poisson frais Quinoa bio <u>Dessert :</u> salade de fruits frais (fait maison)

Bonnes vacances