

Restaurant scolaire de PEUMERIT -Mars 2022

	Mardi 1 Mars	Jeudi 3 Mars	Vendredi 4 Mars
POIREAUX 	Le Mardi gras <u>Entrée :</u> Salade de betteraves Bio <u>Plat :</u> Emincé de dinde Petits pois et carotte <u>Fromage :</u> Kiri <u>Dessert:</u> Bugne (fait maison) 	<u>Entrée :</u> Soupe poireaux pommes de terre bio (Fait maison) <u>Plat :</u> Lasagne végétarienne <u>Dessert :</u> Glace locale	<u>Entrée :</u> Carottes râpées bio (Fait maison) <u>Plat :</u> Brandade de poisson <u>Fromage :</u> Babybel <u>Dessert :</u> Ananas 
Lundi 14 Mars	Mardi 15 Mars	Jeudi 17 Mars	Vendredi 18 Mars
<u>Entrée :</u> Soupe de navets bio (Fait maison) <u>Plat :</u> Rôti de porc Lentilles bio <u>Dessert :</u> Liégeois aux fruits sur Coulis de framboise 	<u>Entrée :</u> Carottes râpées bio , céleris (Fait maison) <u>Plat :</u> Frites bio (fait maison) Boulettes de bœuf <u>Dessert :</u> Yaourt nature sucre de Canne	<u>Entrée :</u> Velouté de panais et de courgette bio (Fait maison) <u>Plat :</u> Chili végétarien Riz BIO <u>Dessert :</u> Far breton aux pruneaux 	 <u>Entrée :</u> Pâté Hénaff <u>Plat :</u> Poisson frais Boulgour bio <u>Fromage :</u> Camembert <u>Dessert :</u> Salade de fruits frais Poire ...etc. (Fait maison)
Lundi 21 Mars	Mardi 22 Mars	Jeudi 24 Mars	Vendredi 25 Mars
<u>Entrée :</u> Soupe de carotte bio au curry et lait de coco (fait maison) <u>Plat :</u> Hachis parmentier Végétarien (fait maison) <u>Fromage :</u> Kiri bio <u>Dessert :</u> Compote pomme- bio poire bio (fait maison)	<u>Entrée:</u> Salade de thon ,riz, aux pamplemousses (fait maison) <u>Plat:</u> Jambon cuit Gratin de potiron (Fait maison) <u>Dessert :</u> Flan nappé caramel	<u>Entrée :</u> Radis noir, carottes râpées bio , dés de fromage (Fait maison) <u>Plat :</u> Bœuf bio bourguignon (Fait maison) Pâtes bio <u>Dessert :</u> Banane	<u>Entrée :</u> Salade de chèvre chaud (Fait maison) <u>Plat :</u> Lasagne de poisson aux légumes (Fait maison) <u>Dessert :</u> Yaourt à boire aux fruits

Restaurant scolaire de PEUMERIT -Mars 2022

Lundi 28 Mars	Mardi 29 Mars	Jeudi 31 mars	
<p><u>Entrée :</u> Velouté de topinambours au curry</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>(Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Rôti de veau (Fait maison)</p> <p>Boulgour bio</p> <p><u>Dessert :</u> Petit-suisses</p>	<p><u>Entrée:</u> Velouté de carotte et rutabaga (fait maison)</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p><u>Plat:</u> Chipolatas Purée de pomme de terre bio (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt à la vanille bio</p>	<p><u>Entrée :</u> Friand au fromage</p> <p><u>Plat :</u> Boulettes de bœuf Purée de brocolis (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Poire bio</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="margin-top: 20px;">RADIS NOIR</p>