

# Restaurant scolaire de PEUMERIT -Avril 2022

Toutes les viandes servies (poulet, bœuf ..etc) sont élevées en France et abattues en France.

Asperges			Vendredi 01Avril
			<p><u>Entrée:</u> Velouté d'asperges aux pommes de terre au parmesan(fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Parmentier bio de poisson(fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Salade de fruits frais (fait maison)</p>
Lundi4Avril	Mardi 5Avril	Jeudi 7 Avril	Vendredi 8 Avril
<p><u>Entrée:</u> Pâté de foie cornichon</p> <p><u>Plat:</u> Ravioli végétarienne bio</p> <p>Avec du gruyère</p> <p><u>Dessert:</u> Compote pomme bio rhubarbe(fait maison)</p> 	<p><u>Entrée:</u> Velouté d'Artichaut</p>  <p>(fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Gratin de boulgour à la viande hachée avec des courgettes</p> <p><u>Dessert:</u> banane</p>	<p><u>Entrée:</u> Feuilleté au fromage</p> <p><u>Plat:</u> Haricots verts bio échalottes Émincé de bœuf</p> <p><u>Dessert:</u> Tarte aux fraises (fait maison)</p> 	<p><u>Entrée:</u> carottes râpées bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Poisson pané Pommes de terre vapeur bio (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Milk-shake fruits de la passion et mangue(fait maison)</p>
			
Lundi 25 Avril	Mardi 26 Avril	Jeudi 28 Avril	Vendredi 29Avril
<p><u>Entrée:</u> Potage de Fenouil (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Spaghetti bolognaise végétarienne (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Liégeois chocolat</p> 	<p><u>Entrée:</u> Concombre bio</p> <p><u>Plat:</u> Saucisse lentilles bio</p> <p><u>Dessert:</u> Compote pomme poire(fait maison)</p>	<p><u>Entrée:</u> Potage au céleris rave pommes de terre bio, carottes.</p>  <p>(fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Frites bio (fait maison)</p> <p>Boulette de bœuf</p> <p><u>Dessert:</u> Petit suisse</p>	<p><u>Entrée:</u> carottes râpées bio avec radis noir bio (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> poisson frais riz bio sauce citronnée (fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> Yaourt à la grecque aux mûres</p>

