



Restaurant scolaire de Peumerit MAI-2022

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

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
<p><u>Entrée :</u> Salade composée au thon, concombre bio, tomate, maïs bio</p>  <p><u>Plat :</u> Gratin de pâtes bio au poulet</p> <p><u>Dessert :</u> Banane</p>	<p><u>Entrée :</u> Tomate mozzarella</p>  <p><u>Plat :</u> Rôti de porc Purée (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Fraises chantilly (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Concombre bio</p> <p><u>Plat :</u> Quiche végétarienne (Courgettes-tomates-poivrons)</p>  <p><u>Dessert :</u> Tiramisu (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio, radis noir (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Poisson frais riz bio</p> <p><u>Dessert :</u> crème dessert bio au chocolat</p>
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
<p><u>Entrée :</u> Salade de tomate (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Spaghetti bio à la bolognaise Végétarienne</p> <p><u>Dessert :</u> Tarte à la rhubarbe (fait maison)</p> 	<p><u>Entrée :</u> salade piémontaise (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Rôti de veau haricots verts échalotes</p> <p><u>Fromage :</u> Mini babybel</p> <p><u>Dessert :</u> Compote pommes fraises (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio</p> <p><u>Plat :</u> Boulettes de bœuf Frites bio (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Fromage blanc</p>	<p><u>Entrée :</u> Taboulé (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Poisson pané Poêlé de légumes bio</p> <p><u>Dessert :</u> Glace locale de la ferme bio</p> 
Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
<p><u>Entrée :</u> Saucisson à l'ail fumé</p> <p><u>Plat :</u> Émincé de dinde carottes, pomme de terre, petits pois frais (fait maison)</p> <p><u>Fromage :</u> Gouda</p> <p><u>Dessert :</u> Salade de fruit frais (fait maison)</p> 	<p><u>Entrée :</u> Concombre bio, tomate (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Purée pois cassés bio</p>  <p><u>Chipolata (fait maison)</u></p> <p><u>Dessert :</u> Fraises au sucre</p>	<p><u>Entrée :</u> Betteraves bio en salade avec dés de fromage (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> lasagne végétarienne avec légumes salade verte</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Entrée</u> Friand au fromage</p> <p><u>Plat :</u> Poisson frais Ratatouille (fait maison)</p>  <p><u>Dessert :</u> Mousse au chocolat au lait (fait maison)</p>

Lundi 23Mai	Mardi 24Mai	Jeudi 26Mai	Vendredi27 Mai
<p><u>Entrée :</u> Concombre, tomate (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Jambon Lentilles bio</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits</p> 	<p><u>Entrée :</u> radis rose</p>  <p><u>Plat :</u> Semoule bio piperade Emincé de Bœuf à l'indienne</p> <p><u>Dessert :</u> Tiramisu aux fraises (fait maison)</p>	<h1>Féié</h1>	<h1>Vacances</h1>
Lundi 30Mai	Mardi 31Mai		
<p><u>Entrée :</u> Salade Tomate salakis</p> <p><u>Plat :</u> Escalope de veau à la crème champignon Tagliatelle</p>  <p><u>Dessert :</u> Eclair au chocolat (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio</p> <p><u>Plat :</u> Aiguillette de poulet Ratatouille (fait maison)</p>  <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits</p>		