



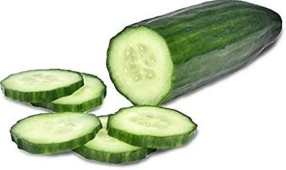










Restaurant scolaire de Peumerit juin-2022

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

		Jeudi 2Juin	Vendredi 3Juin
		<p>Entrée : Pomelos</p>  <p>Plat : Couscous bio végétarienne</p> <p>Dessert : Mousse au chocolat (fait maison)</p>	<p>Entrée : Melon</p> <p>Plat : Poisson frais Pomme de terres bio</p> <p>Dessert : Glace locale bio</p> 
		Lundi 6Juin	Mardi 7Juin
<p>Entrée : Pâté de foie cornichon</p>  <p>Plat : Bœuf bio bourguignon (fait maison) Carottes bio, pomme de terres bio</p> <p>Dessert : Petit suisse</p>	<p>Entrée : Concombre ,tomate (fait maison)</p>  <p>Plat : Emincé de dinde au curry riz bio</p> <p>Dessert : Yaourt à la vanille</p>	<p>Entrée : Friand au fromage</p> <p>Plat : Falafel de pois chiche purée de brocolis (fait maison)</p> <p>Dessert : Pêche</p> 	<p>Entrée : Salade de tomate Salakis (fait maison)</p> <p>Plat : Poisson frais boulgour bio</p>  <p>Sauce du chef</p> <p>Dessert : Salade fruits frais (fait maison)</p>
Lundi 13Juin	Mardi 14Juin	Jeudi 16Juin	Vendredi 17Juin
<p>Entrée : Cœur d'artichaud, tomate, thon</p> <p>Plat : Lasagnes ricotta chèvre épinards</p> <p>Dessert : Banane</p> 	<p>Entrée : Melon</p> <p>Plat : Hachis parmentier (fait maison)</p> <p>Fromage : babybel</p> <p>Dessert : Compote pomme bio Pêche (fait maison)</p>	<p>Entrée : Pastèque</p>  <p>Plat : Boulettes de bœuf Frites bio (fait maison)</p> <p>Dessert : Fromage blanc</p>	<p>Entrée : salade mexicaine riz haricots rouge, tomate (fait maison)</p> <p>Plat : Poisson frais Poêlé de légumes bio</p> <p>Dessert : Yaourt brassé aux fruits</p>

Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p><u>Entrée :</u> Salade de maïs concombre, tomate, fromage (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Spaghetti bio bolognaise</p> <p><u>Dessert :</u> Crumbles aux fruits rouges(fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Escalope de dinde Quinoa bio</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux framboises</p>	<p><u>Entrée :</u> Concombre (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Chili végétarien Riz bio</p> <p><u>Dessert :</u> Glace bio locale</p> 	<p><u>Entrée :</u> Radis rose</p> <p><u>Plat :</u> Parmentier de poisson aux légumes (fait maison)</p> <p><u>Fromage:</u> Camembert</p> <p><u>Dessert :</u> salade fruits frais (fait maison)</p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	
<p><u>Entrée :</u> (fait maison) Salade de tomates</p> <p><u>Plat :</u> Emincé de poulet Pâtes bio</p> <p><u>Fromage:</u> Tomme de Savoie</p> <p><u>Dessert :</u> Cerises</p> 	<p><u>Entrée :</u> Melon</p> <p><u>Plat :</u> aiguillettes de dinde au curry Et purée de patate douce (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Liégeois au chocolat</p>	<p><u>Entrée :</u> salade de pâtes bio , tomate, concombre (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Nuggets végétal (fait maison) haricots verts échalottes</p> <p><u>Fromage :</u> Mini-Cabrette</p> <p><u>Dessert :</u> Abricot</p> 	

Pêche

