

Restaurant scolaire de Peumerit SEPTEMBRE 2022

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

	Jeudi 1 Septembre		Vendredi 2 Septembre
	<p><u>Entrée :</u> Concombre sauce bulgare (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Emincé de dinde à la tomate (Fait maison)</p> <p>Pâtes bio avec gruyère râpé</p> <p><u>Dessert :</u> Tarte aux prunes (Fait maison)</p>		<p><u>Entrée :</u> Tomate en salade (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Poisson frais , pommes de terre bio vapeur</p> <p><u>Dessert :</u> Petits suisses</p>
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
<p><u>Entrée :</u> Pastèque</p> <p><u>Plat :</u> Frite bio (fait maison)</p> <p>Boulette de viande</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt Malo bio Citron</p>	<p>Menu végétarien</p> <p><u>Entrée :</u> Melon</p> <p><u>Plat :</u> Nugget Emmental purée de pois cassés bio</p> <p><u>Dessert :</u> Fromage blanc bio</p>	<p><u>Entrée :</u> Salade de thon pommes de terre bio, maïs (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Courgette braisées Chipolata (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Danette vanille bio</p>	<p><u>Entrée :</u> Betteraves bio en salade (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Poisson pané Légumes variés bio</p> <p><u>Fromage :</u> Mini Babybel bio</p> <p><u>Dessert :</u> Eclair au chocolat (Fait maison)</p>
Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p><u>Entrée :</u> Salade niçoise (pomme de terre, Tomate, œuf ,poivron, thon, olive noire) (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Tomate bio farcie (Fait maison)</p> <p>Riz bio</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux mûres</p>	<p><u>Entrée :</u> Melon jaune</p> <p><u>Plat :</u> Filet de poulet Au curry (pommes et raisins secs)</p> <p><u>Fromage :</u> Saint nectaire</p> <p><u>Dessert :</u> Banane</p>	<p><u>Entrée :</u> Salade haricot rouge, maïs, tomate, leerdammer (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Sauté de porc Semoule bio (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Flan courgette bio (Fait maison)</p>	<p>Menu végétarien</p> <p><u>Entrée :</u> Céleris et carottes râpés bio (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Pizza végétarienne (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> raisin</p>

Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
<p>Menu végétarien</p> <p><u>Entrée :</u> Concombre bio</p> <p><u>Plat :</u> Chili végétarien</p> <p><u>fromage :</u> Camembert</p> <p><u>Dessert :</u> Poire</p> 	<p><u>Entrée :</u> Salade Piémontaise (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Escalope de veau purée de brocolis bio (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Mousse au chocolat (Fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Soupe de vermicelle alphabet (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Bœuf sauté aux courgettes (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Tarte aux pommes bio (Fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Haricots verts bio en salade (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Lasagnes de poisson (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt Myrtille bio</p>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p><u>Entrée :</u> Betterave bio en Salade</p> <p><u>Plat :</u> Pâtes bio à la carbonara</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt bio aux fruits</p>	<p>Menu végétarien</p> <p><u>Entrée :</u> Œuf dur mayonnaise (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Couscous végétarien Aux légumes (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Glace bio de la ferme</p>	<p><u>Entrée :</u> Radis bio</p> <p><u>Plat :</u> Purée d'artichaut, pomme de terre bio Emincée de poulet (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Tartes aux pêches (Fait maison)</p> 	<p><u>Entrée:</u> Concombre avec salakis</p> <p><u>Plat:</u> Brandade de poisson</p> <p><u>Dessert :</u> Liégeois au chocolat bio</p>

