

Restaurant scolaire de Peumerit -OCTOBRE 2022

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

<p>Courgettes</p> 			
Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
<p><u>Entrée:</u> Soupe de potimarron (fait maison) <u>Plat:</u> Lasagne la bolognaise (fait maison) <u>Dessert:</u> Yaourt au citron bio</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe courgette kiri (fait maison) <u>Plat:</u> saucisse purée de panais, pommes de terre bio (fait maison) <u>Dessert:</u> Raisins</p>	<p><u>Menu Végétarien</u> <u>Entrée:</u> Concombre ,tomate bio (fait maison) <u>Plat:</u> Steak végétal Frites bio (fait maison) <u>Dessert:</u> Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Entrée:</u> salade de riz ,tomate bio,thon (fait maison) <u>Plat:</u> poisson pané légumes variés bio fromage:Gouda <u>Dessert:</u> Banane</p>
 <p>Semaine du goût : Cuisinier, c'est un métier où l'on a la chance inouïe de rendre les gens heureux. Joël Robuchon</p>			
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
<p>BRETAGNE</p>  <p><u>Entrée:</u> Salade verte <u>Plat:</u> Crêpe de blé noir Jambon fromage <u>Dessert:</u> Crêpe froment au chocolat</p>	<p>Auvergne - Rhône-Alpes</p>  <p><u>Menu Végétarien</u> <u>Entrée:</u> Soupe de courge, aux pois chiches et Cumin (fait maison) <u>Plat:</u> Paillason Lyonnais (fait maison) <u>Fromage:</u> Comté <u>Dessert:</u> Bugne(fait maison)</p>	<p>Grand Est</p>  <p><u>Entrée:</u> Salade alsacienne : emmental, moutarde , cer- feuil, ciboulette, échalote, cervelas, pomme de terre, salade (fait maison) <u>Plat:</u> Flammekueche alsacienne (fait maison) <u>Dessert:</u> Pomme</p>	<p>Provence Alpes côte d'azur</p>  <p><u>Entrée:</u> Soupe de légumes au d'herbes de provence (fait maison) <u>Plat:</u> Tarte au thon proven- çale (fait maison) <u>Dessert:</u> Salade de fruits</p>



Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Entrée:</u> Carottes râpées bio mimolette (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Flageolets Nuggets végétariens</p> <p><u>Dessert:</u> fromage blanc bio</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe de légumes de saison (Fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Hachis parmentier (Fait maison)</p> <p><u>Dessert:</u> yaourt aux fruits bio</p>	<p><u>Entrée:</u> Soupe de poireaux, pommes de terre bio (Fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Spaghetti à bolognaise (Fait maison)</p> <p><u>Fromage:</u> Camembert</p> <p><u>Dessert:</u> Tarte aux poires bio (fait maison)</p>	<p><u>Entrée:</u> Salade de chèvre chaud (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Poisson frais Quinoa bio</p> <p><u>Dessert :</u> salade de fruits frais (fait maison)</p>

Bonnes vacances