

Restaurant scolaire de PEUMERIT -Février 2023

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

Le rutabaga 	Jeudi 2 février		Vendredi 3 février
	La Chandeleur  Jus de pomme Plat: Galette jambon fromage salade verte Dessert: Crêpes au chocolat chantilly		Entrée: Soupe aux choux (fait maison) Plat: Brandade de poisson (fait maison) Fromage: Emmental Dessert: Clémentine
Lundi 6 février	Mardi 7 février	Jeudi 9 février	Vendredi 10 février
Entrée: Coleslaw (fait maison) Plat: Emincé de dinde à la basquaise pommes de terre bio Dessert: Fromage frais sucré	Entrée: Betteraves bio à la feta (fait maison) Plat: Quiche Lorraine végétarienne (fait maison) salade verte Dessert: banane	Entrée: Velouté de carotte bio et rutabaga (fait maison) Plat: Chipolatas pâtes bio Dessert: Yaourt à la vanille bio	Entrée: Saucisson à l'ail et cornichons Plat: poisson pané Riz bio sauce au citron bio Dessert: Tarte aux Poires bio (fait maison)
			
Lundi 27 février	Mardi 28 février	Le topinambour 	
Entrée: Velouté de topinambours au curry (fait maison) Plat: Emincé de poulet Boulgour bio Dessert: Petit-suisses	Entrée: Soupe de lentille corail bio aux carottes bio et lait de coco (fait maison) Plat: Frites bio (fait maison) Boulettes de viande Dessert: Yaourt au chocolat bio		

