

Restaurant scolaire de PEUMERIT -Mars 2023

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

POIREAUX		Jeudi 2 Mars	Vendredi 3Mars
		<p><u>Entrée :</u> Soupe poireaux pommes de terre bio (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Lasagne végétarienne</p> <p><u>Dessert :</u> Far breton aux pruneaux</p> 	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Poisson frais Riz bio Sauce citronnée</p> <p><u>Fromage :</u> Babybel</p> <p><u>Dessert :</u> Ananas</p> 
		Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars
<p><u>Entrée :</u> Soupe de navets bio (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Rôti de porc Lentilles bio</p> <p><u>Dessert :</u> Liégeois aux fruits sur Coulis de framboise</p> 	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio, céleris (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Frites bio (fait maison)</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt nature sucre de Canne</p>	<p><u>Entrée :</u> Velouté de panais et de courgette bio (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Quinoa bio Boulettes de bœuf bio</p> <p><u>Dessert :</u> Glace Local de la ferme</p> 	 <p><u>Entrée :</u> Pâté Hénaff</p> <p><u>Plat :</u> Poisson frais Boulgour bio</p> <p><u>Dessert :</u> Salade de fruits frais Poire ...etc.</p>  <p>(Fait maison)</p>
Lundi 13Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16Mars	Vendredi17Mars
<p><u>Entrée :</u> Radis noir, carottes râpées bio, dés de fromage (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Bœuf bourguignon (Fait maison)</p> <p>Pâtes bio</p> <p><u>Dessert :</u> Banane</p>	<p><u>Entrée:</u> Salade de thon ,riz, aux pamplemousses (fait maison)</p> <p><u>Plat:</u> Jambon cuit Gratin de potiron (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> îles flottantes (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Betterave en salades (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Hachis parmentier Végétarien (fait maison)</p> <p><u>Fromage :</u> Kiri bio</p> <p><u>Dessert :</u> Compote pomme bio et poire (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Salade de chèvre chaud (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Lasagne de poisson aux légumes (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt à boire aux fruits bio</p>

Restaurant scolaire de PEUMERIT -Mars 2023

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

Lundi 20Mars	Mardi 21Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24Mars
<p><u>Entrée :</u> Friand au fromage</p> <p><u>Plat :</u> Boulettes de bœuf Purée de brocolis (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Poire</p> 	<p><u>Entrée :</u> Salade de betteraves Bio</p> <p><u>Plat :</u> Emincé de dinde Petits pois et carotte</p> <p><u>Fromage :</u> Kiri</p> <p><u>Dessert :</u> Riz au lait (Fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Soupe carottes bio, pomme de terre ,poireau ,céleri branche (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Raviolis végétarienne avec gruyère râpé</p> <p>Salade verte</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Entrée :</u> Velouté courgette Kiri</p> <p><u>Plat :</u> Poisson pané Haricot vert bio échalottes</p> <p><u>Dessert :</u> Mousse au chocolat (Fait maison)</p>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31Mars
<p><u>Entrée :</u> Saucisson à l'ail Cornichon</p> <p><u>Plat :</u> Rôti de porc Purée façon grand-mère bio (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Liégeois à la vanille</p>	<p><u>Entrée :</u> Haricots verts bio vinaigrette (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Couscous végétarien (semoule, pois chiche, légumes couscous) (Fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Tiramisus chocolat(Fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Taboulé (Fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Gratin de chou-fleur bio avec Emincé de poulet</p> <p><u>Dessert :</u> Compote de pomme bio (Fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> carottes râpées bio</p> <p><u>Plat :</u> Tagliatelles bio au saumon</p> <p><u>Dessert :</u> Petits suisse bio</p>



Chou-fleur

