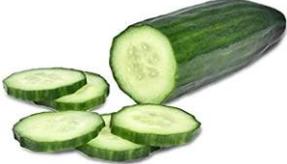


Restaurant scolaire de Peumerit - Juin-2023

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

		Jeudi 1 Juin	Vendredi 2 Juin
		<p><u>Entrée</u> :</p> Pomelos	<p><u>Entrée</u> :</p> Melon
			<p><u>Plat</u> :</p> Poisson frais Pommes de terre bio
		<p><u>Plat</u> :</p> Couscous bio végétarien	<p><u>Dessert</u> :</p> Glace locale bio
		<p><u>Dessert</u> :</p> Îles flottantes (fait maison)	
Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 08 Juin	Vendredi 09 Juin
<p><u>Entrée</u> :</p> Pâté de foie cornichons	<p><u>Entrée</u> :</p> Concombre et tomate (fait maison)	<p><u>Entrée</u> :</p> Friand au fromage	<p><u>Entrée</u> :</p> Salade de tomates Salakis (fait maison)
		<p><u>Plat</u> :</p> Falafel de pois chiche & purée de brocolis(fait maison)	<p><u>Plat</u> :</p> Poisson frais, boulgour bio & sauce du chef
<p><u>Plat</u> :</p> Bœuf bio en bourguignon (fait maison), carottes bio, pommes de terres bio	<p><u>Plat</u> :</p> Emincé de dinde au curry riz bio	<p><u>Dessert</u> :</p> Pêche	
<p><u>Dessert</u> :</p> Petit suisse	<p><u>Dessert</u> :</p> Yaourt à la vanille		<p><u>Dessert</u> :</p> Salade de fruits frais (fait maison)
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
<p><u>Entrée</u> :</p> Cœur d'artichaud, tomate, thon	<p><u>Entrée</u> :</p> Melon	<p><u>Entrée</u> :</p> Pastèque	<p><u>Entrée</u> :</p> salade mexicaine riz haricots rouge, tomate(fait maison)
<p><u>Plat</u> :</p> Lasagnes ricotta chèvre et épinard	<p><u>Plat</u> :</p> Hachis parmentier (fait maison)		<p><u>Plat</u> :</p> Poisson frais Poêlé de légumes bio
<p><u>Dessert</u></p> Banane	<p><u>Fromage</u> :</p> babybel	<p><u>Plat</u> :</p> Boulettes de bœuf Frites bio (fait maison)	<p><u>Dessert</u> :</p> Yaourt brassé aux fruits
	<p><u>Dessert</u> :</p> Compote pomme bio & pêche(fait maison)	<p><u>Dessert</u> :</p> Fromage blanc	

Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
<p><u>Entrée</u> :</p> Salade de maïs concombre, tomate, fromage (fait maison) <p><u>Plat</u> :</p> Spaghettis bio à la bolognaise <p><u>Dessert</u> :</p> Crumble aux fruits rouges(fait maison)	<p><u>Entrée</u> :</p> Carottes râpées bio (fait maison) <p><u>Plat</u> :</p> Escalope de dinde Quinoa bio <p><u>Dessert</u> :</p> Yaourt aux framboises	<p><u>Entrée</u> : Concombre (fait maison)</p> <p><u>Plat</u> :</p> Chili végétarien Riz bio <p><u>Dessert</u> :</p> Glace bio locale 	<p><u>Entrée</u> :</p> Radis rose <p><u>Plat</u> :</p> Parmentier de poisson aux légumes (fait maison) <p><u>Fromage</u>:</p> Camembert <p><u>Dessert</u> :</p> Yaourt aux fruits
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
<p><u>Entrée</u> : (fait maison) Salade de tomates</p> <p><u>Plat</u> :</p> Emincé de poulet Pâtes bio <p><u>Fromage</u>:</p> Tomme de Savoie <p><u>Dessert</u> :</p> Cerises 	<p><u>Entrée</u> : Melon</p> <p><u>Plat</u> :</p> aiguillettes de dinde au curry Et purée de patate douce (fait maison) <p><u>Dessert</u> :</p> Liégeois au chocolat	<p><u>Entrée</u> :</p> salade de pâtes bio , tomate, concombre (fait maison) <p><u>Plat</u> :</p> Nuggets végétal (fait maison) haricots verts échalotes <p><u>Fromage</u> :</p> Mini-Cabrette <p><u>Dessert</u> :</p> Abricots 	<p><u>Entrée</u> :</p> Toasts de chèvre chaud <p><u>Plat</u> :</p> poisson pané (fait maison) Riz <p><u>Dessert</u> :</p> Salade de fruits frais (fait maison)