## Restaurant scolaire de Peumerit MAI-2024 Toutes les viandes servies (poulet, bœuf ..etc) sont élevées en France et abattues

Lundi 6Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
Entrée: Concombres bio Plat: Quiche végétarienne (Courgettes- tomates-poivrons)  Dessert: Fraises chantilly (fait maison)	Entrée: Tomate mozzarella  Plat: Rôti de porc Purée (fait maison) Dessert: Tiramisu (fait maison)	Férié	Vacances
Lundi 13Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi17 Mai
Entrée: Rillettes cornichons  Plat: Aiguillettes de poulet Ratatouille (fait maison)  Dessert: Yaourt aux fruits bio	Entrée: Betteraves bio en salade avec dés de Gruyère (fait maison) Plat: Lasagne végétarienne Salade verte Dessert: Banane	Entrée: Carottes râpées bio Plat: Boulettes de bœuf bio Frites bio (fait maison) Dessert: Fromage blanc	Entrée: Taboulé (fait maison) Plat: Poisson pané Poêlée de légumes bio Dessert: Glace locale de la ferme bio  GLACE DE LA FERME®
Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
Férié	Entrée: Concombre bio, tomate (fait maison) Plat: Purée pois cassés bio  Chipolatas Dessert: Tarte aux fraises	Entrée: Saucisson à l'ail fumé Plat: Émincé de dinde Carottes bio, pommes de terre bio, petits pois frais  (fait maison) Fromage: Gouda Dessert: Salade de fruits frais(fait maison)	Entrée Friand au fromage Plat: Poisson frais Riz bio Sauce citronnée (fait maison)  Dessert: Mousse au chocolat (fait maison)

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Entrée : Concombres bio,	Entrée : radis rose	Entrée : Salade de Tomates salakis	Entrée : Salade de chèvre chaud
tomates (fait maison) Plat: Jambon		<u>Plat</u> : Escalope de veau à la crème, champignons Tagliatelles	(fait maison) Plat: Raviolis aux légumes du soleil
Lentilles bio	Plat: Semoule bio piperade Emincé de Bœuf		avec du gruyère <u>Dessert</u> :  Tarte à la rhubarbe  (fait maison)
Descent	à l'indienne <u>Dessert</u> : Yaourt à la vanille bio	Dessert: Eclair au chocolat (fait maison)	
<u>Dessert</u> : Yaourt aux fruits bio			