
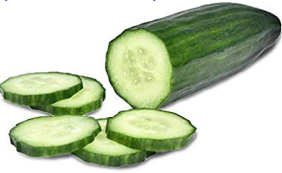










# Restaurant scolaire de Peumerit juin-2024

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

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p><u>Entrée :</u> Pâté de foie cornichons</p>  <p><u>Plat :</u> Bœuf bio en bourguignon (fait maison) Carottes bio, Pommes de terre bio</p> <p><u>Dessert :</u> Petits suisses</p>	<p><u>Entrée :</u> Concombres, tomates (fait maison)</p>  <p><u>Plat :</u> Emincé de dinde au curry riz bio</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt à la vanille bio</p>	<p><u>Entrée :</u> Friand au fromage</p> <p><u>Plat :</u> Falafel de pois chiche purée de brocolis (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Pêche</p> 	<p><u>Entrée :</u> Salade de tomates Salakis (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Poisson frais boulgour bio</p>  <p>Sauce du chef</p> <p><u>Dessert :</u> Salade fruits frais (fait maison)</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p><u>Entrée :</u> Cœur d'artichaud, tomates, thon</p> <p><u>Plat :</u> Lasagne ricotta chèvre épinards</p> <p><u>Dessert :</u> Banane</p> 	<p><u>Entrée :</u> Melon</p>  <p><u>Plat :</u> Hachis parmentier (fait maison)</p> <p><u>Fromage :</u> ST Moret</p> <p><u>Dessert :</u> Compote pomme bio Pêche (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Pastèque</p>  <p><u>Plat :</u> Boulettes de bœuf Frites bio (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Fromage blanc</p>	<p><u>Entrée :</u> Salade mexicaine riz haricots rouges, tomates (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Poisson frais Poêlé de légumes bio</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt brassé aux fruits</p>
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p><u>Entrée :</u> Salade de maïs concombres, tomates (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Spaghetti bio à la bolognaise</p> <p><u>Fromage :</u> Babybel</p> <p><u>Dessert :</u> Crumbles aux fruits rouges (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Escalope de dinde Quinoa bio</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux framboises</p>	<p><u>Entrée :</u> Concombres (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Chili végétarien Riz bio</p> <p><u>Dessert :</u> Glace bio locale</p> 	<p><u>Entrée :</u> Radis rose</p> <p><u>Plat :</u> Parmentier de poisson aux légumes (fait maison)</p> <p><u>Fromage :</u> Brie</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits</p>

Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p><u>Entrée</u> : (fait maison) Salade de tomates <u>Plat</u> : Emincé de poulet Pâtes bio <u>Fromage</u>: Vache qui rit <u>Dessert</u> : Cerises</p> 	<p><u>Entrée</u> : Melon <u>Plat</u> : Aiguillettes de dinde au curry Et purée de patates douces (fait maison)  <u>Dessert</u> : Liégeois au chocolat</p>	<p><u>Entrée</u> : salade de pâtes bio , tomates, concombres (fait maison) <u>Plat</u> : Nuggets végétaux (fait maison) Haricots verts échalottes <u>Fromage</u> : Mini-Cabrette <u>Dessert</u> : Abricot</p> 	<p><u>Entrée</u> : Toasts de chèvre chaud  <u>Plat</u> : Poisson pané (fait maison) Quinoa bio <u>Dessert</u> : salade fruits frais (fait maison)</p>

