

Restaurant scolaire de PEUMERIT - Avril 2024

Poulets, bœufs, etc. élevés et abattus en France.

Lundi 1 Avril	Mardi 2 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
	<p>Entrée Potage de fenouil (Fait maison)</p> <p>Plat Spaghettis bolognaises végétariennes (Fait maison)</p> <p>Dessert Liégeois au chocolat bio</p>	<p>Entrée Feuilleté au fromage</p> <p>Plat Haricots verts bio échalotes Émincé de bœuf</p> <p>Dessert Tarte aux fraises (Fait maison)</p>	<p>Entrée Carottes râpées bio (Fait maison)</p> <p>Plat Poisson pané Pommes de terre vapeur bio (Fait maison)</p> <p>Dessert Milk-shake fruits de la passion mangue (Fait maison)</p>
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
<p>Entrée Velouté d'artichaut (Fait maison)</p> <p>Plat Raviolis végétariens bio Avec du gruyère</p> <p>Dessert Compote de pommes bio, à la rhubarbe (Fait maison)</p>	<p>Entrée Pâté de foie et cornichons</p> <p>Plat Courgettes farcies à la viande hachée et au Boulgour bio</p> <p>Dessert Banane</p>	<p>Entrée Salade de concombre bio</p> <p>Plat Frites bio (Fait maison) Boulettes de bœuf bio</p> <p>Dessert Petit suisse</p>	<p>Entrée Carottes râpées bio avec du radis noir bio (Fait maison)</p> <p>Plat Poisson frais riz bio sauce citronnée (Fait maison)</p> <p>Dessert Yaourt à la grecque aux mûres</p>
Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
<p>Entrée Potage d'asperge (Fait maison)</p> <p>Plat Escalope de poulet au curry (Fait maison) Quinoa bio</p> <p>Dessert Fromage blanc sucré</p>	<p>Entrée Salade de concombre bio</p> <p>Plat Lentilles bio Nuggets végétaux</p> <p>Dessert Mousse au chocolat (Fait maison)</p>	<p>Entrée Potage aux céleris raves et pommes de terre bio et carottes. (Fait maison)</p> <p>Plat Frites bio (Fait maison) Chipolatas</p> <p>Dessert Glace locale</p>	<p>Entrée Œufs mimosas bio (Fait maison)</p> <p>Plat Brandade de poisson frais (Fait maison)</p> <p>Dessert Yaourt au chocolat</p>

