

Restaurant scolaire de Peumerit juin-2025

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

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
<u>Entrée :</u> Pâté de foie cornichons  <u>Plat :</u> Bœuf bio en bourguignon (fait maison) Carottes bio, Pommes de terre bio <u>Dessert :</u> Petits suisses	<u>Entrée :</u> Concombres, tomates (fait maison)  <u>Plat :</u> Emincé de dinde au curry riz bio <u>Dessert :</u> Yaourt à la vanille bio	<u>Entrée :</u> Friand au fromage <u>Plat :</u> Falafel de pois chiches purée de brocolis (fait maison) <u>Dessert :</u> Pêche 	<u>Entrée :</u> Salade de tomates Salakis (fait maison) <u>Plat :</u> Poisson frais boulgour bio  Sauce du chef <u>Dessert :</u> Salade fruits frais (fait maison)
Lundi 9 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<u>Entrée :</u> Cœur d'artichaud, tomates, thon <u>Plat :</u> Lasagnes ricotta chèvre épinards <u>Dessert :</u> Banane 	<u>Entrée :</u> Melon  <u>Plat :</u> Hachis parmentier (fait maison) <u>Fromage :</u> ST Môret <u>Dessert :</u> Compote pomme bio Pêche (fait maison)	<u>Entrée :</u> Pastèque  <u>Plat :</u> Boulettes de bœuf Frites bio (fait maison) <u>Dessert :</u> Fromage blanc	<u>Entrée :</u> Salade mexicaine riz haricots rouges, tomates (fait maison) <u>Plat :</u> Poisson frais Poêlée de légumes bio <u>Dessert :</u> Yaourt brassé aux fruits
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
<u>Entrée :</u> Salade de maïs concombres, tomates (fait maison) <u>Plat :</u> Spaghetti bio à la bolognaise <u>Fromage :</u> Babybel <u>Dessert :</u> Crumbles aux fruits rouges (fait maison)	<u>Entrée :</u> Carottes râpées bio (fait maison) <u>Plat :</u> Escalope de dinde Quinoa bio <u>Dessert :</u> Yaourt aux framboises	<u>Entrée :</u> Concombres (fait maison) <u>Plat :</u> Chili végétarien Riz bio <u>Dessert :</u> Glace bio locale 	<u>Entrée :</u> Radis roses <u>Plat :</u> Parmentier de poisson aux légumes (fait maison) <u>Fromage :</u> Brie <u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
<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 	<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	<u>Entrée</u> : salade de pâtes bio , tomates, concombres (fait maison) <u>Plat</u> : Nuggets végétaux (fait maison) Haricots verts échalotes <u>Fromage</u> : Mini-Cabrettte <u>Dessert</u> :Abricot 	<u>Entrée</u> : Toasts de chèvre chaud <u>Plat</u> : Poisson pané (fait maison) Quinoa bio <u>Dessert</u> : salade fruits frais (fait maison)
Lundi 30 Juin			
<u>Entrée</u> : Pastèque  <u>Plat</u> : Rôti de porc Pâtes bio <u>Dessert</u> : Fondant au chocolat (fait maison)			