

Menu SCOLAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE

Frédéric LEPRISE

Chef de cuisine

Restaurant scolaire de Saint-Pierre de Plesguen

MIDI	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Entrée	Carottes râpées	charcuterie	Concombre	Salade grec	AB	Courgette mimosa			
	Plat	Boeuf haché (VBF) bolognaise	Gratin de merlu sauce aurore	Normandin de veau	Tajine de boules à l'agneau		Jambon braisé			
	Féculent	Macaroni	Pommes de terre à la bretonne		Petits pois carottes aux lardons	Semoule	Purée de pommes de terre			
	Légume	Tomate* romantique AB	Haricots verts Bretagne romantique			Tajine de légumes	Purée de brocolis			
	Laitage	Yaourt	Tarte aux reines claudes	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré	Bretagne romantique	Riz au lait* AB			
	Dessert	Raisin			Nectarine					



A noter cette semaine :



Les brocolis arrivent au jardin courant septembre.

* La restauration municipale de la commune de Saint Pierre est passé en autogestion depuis le 1^{er} septembre 2016.

Le nouveau chef Frédéric LEPRISE et toute l'équipe de cuisine vous souhaitent un bon appétit



*

Tomates, courgettes...

Vincent Briand, producteur de fruits et légumes biologiques à La Chapelle aux Filtzméens – Produit du canton biologique

*

Lait

Riz au lait confectionné avec du lait entier de la Ferme du petit bois – MEILLAC – Produit du canton biologique

Légende

Produit locale



Produit de saison



Produit du canton



Produit biologique

