










Du 5 au 11 Septembre 2016

RESTAURANT SCOLAIRE

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MIDI	Entrée	Carottes râpées	charcuterie	Concombre	Salade grec	 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 	Haricots verts		Tajine de légumes	Purée de brocolis 
	Laitage	Yaourt	Tarte aux reines claudes 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré 	 Riz au lait*
	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 LEPRIZE 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

