

Du 26 septembre au 2 octobre

RESTAURANT SCOLAIRE

Restaurant Scolaire de St-Pierre de Plesguen

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
MIDI	Entrée	Tomate mozzarella	Oeuf mimosa	Salade aux lardon et aux noix	Friand fromage	Salade fraîcheur	<p>A noter cette semaine :</p> 	
	Plat	Garniture carbonara	Axo de veau émincé	Rôti de dinde farcie	Echine de porc grand-mère	Saumonette à la dieppoise		
	Féculent	Macaronis	Semoule	Blé	Pommes de terre braisées	Riz		
	Légume	Gratin d'épinards	Piperade	Mélange de légumes	Purée de potimarrons	Poêlée de courgette		
	Laitage	Fromage blanc	Fromage	Tarte au chocolat	Yaourt	Île flottante		
	Dessert	Pêches	Pastèque chantilly grenadine		Fruit			
		Île flottante	lait de la ferme bio du petit bois à Meillac					
		Salades, tomates	Vincent BRIAND , producteur de légumes bio, La Chapelle aux Filtzméens					
		Veau, dinde, porc	Emincé de bœuf VBF provenant de SBV, atelier de découpe s'approvisionnant en bœuf local, Quevert					
		Fruit à l'école Bio :	Pommes					

Légende



Produit locale



Produit de saison



Produit du canton



Produit biologique

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit

La semaine prochaine, c'est la semaine du goût : préparez vos papilles !

Une initiation est prévu dans les deux écoles de St-Pierre