

















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
MIDI	Entrée	 Tomate mozzarella	 Oeuf mimosa	  Salade aux lardon et aux noix	 Friand fromage	Salade fraîcheur
	Plat	Garniture carbonara	Axoa 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	

A noter cette

semaine :



<div> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</div> <div> AGRICULTURE BIOLOGIQUE</div> <div> Bretagne romantique</div> <div> Bretagne romantique</div> <div> localvore</div>	Île flottante	lait de la ferme bio du petit bois à Meillac			La semaine prochaine , c'est la semaine du goût : préparez vos papilles !  Une initiation est prévu dans les deux écoles de St-Pierre
	Salades, tomates	Vincent BRIAND , producteur de légumes bio, La Chapelle aux Filtzméens			
	Veau, dinde, porc	Emincé de bœuf VBF provenant de SBV, atelier d e découpe s'approvisionnant en bœuf local, Quevert			
	Fruit à l'école Bio :	Pommes			
					Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit

Légende



Produit local



Produit de saison



Produit du canton



Produit biologique