












Du 09 au 15 juillet

Menu Scolaire et centre de loisirs

Restaurant Scolaire de St-Pierre de Plesguen

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
MIDI	Entrée	Macédoine mayonnaise	Melon	Friand fromage	Tomate aux épices douces	Salade folle	<p><i>A noter cette semaine :</i></p> 
	Plat	Boule d'agneau à l'oriental	Steak haché	Brochette de dinde à la grec	Aiguillettes de poulet forestière	Pavé de saumon Keta creme paprika	
	Féculent	Flageolets	Pommes de terres sautés	Semoule	Riz	Purée	
	Légume	Tajine de légumes oriental	Carottes vapeur	Céleri branche à la grec	Champignons à la crème	Purée 3 légumes	
	Laitage	Fromage				Fromage	
	Dessert	Compote de fruits	Liégeois vanille	Fruit	Crème au chocolat	Pâtisserie	
	 	Lait	lait de la ferme bio du petit bois à Meillac				<p>Samedi : fête nationale commémorant la prise de la Bastille en 1789</p> <p>Jeudi Midi repas de fin d'année pour les enfants</p>
	 	Oeuf	La Ferme de Kig Ha Vi à Meillac. Oeuf bio.				
		Viande	bœuf VBF local et saucisse VPF	Emincé de bœuf VBF provenant de SBV, atelier d e découpe s'approvisionnant en bœuf local, Quevert			
		Volaille		Volaille de Breizh à Québriac, VolFrance à La Vicomté sur Rance			
	 	Fruits et légumes	Vincent Briand à La Chapelle aux Filtzméens – manger BIO35				
	 	Yaourt	Le petit gallo à Montreuil le Gast				

Légende



Produit locale



Produit de saison



Produit du canton



Produit biologique

