



MENU

RESTAURANT SCOLAIRE MARCILLE RAOUL

Semaine du 19 au 23 février 2018

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Crêpe au fromage | * Carottes* râpées vinaigrette | Salade Hollandaise | Potage |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | <i>Sauté de volaille au lait de coco</i> <i>Haricots panachés</i> | <i>Hachis Parmentier</i> * <i>Salade verte*</i> | <i>Couscous</i> <i>Légumes du couscous</i> <i>Semoule</i> | <i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Pommes de terre</i> <i>Epinards à la crème</i> |
| DESSERT | * Fruit frais* | Fromage blanc aux Spéculoos | * Fruit frais* | Roulé à la confiture |



Producteurs locaux

* Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert

* Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.