



# MENU

## RESTAURANT SCOLAIRE MARCILLE RAOUL

Semaine du 08 au 12 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Carottes* râpées à l'orange	Friand au fromage	* Céleri* rémoulade	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Steak haché</i> <i>Semoule</i>	<i>Mijoté de porc Dijonnaise</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Riz</i> <i>Légumes du rougail</i>	<i>Filet de poisson en croûte d'épices</i> <i>Pommes vapeur</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	* Fruit frais*	* Fruit frais*	 Galette des Rois



### 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.