





MENU

RESTAURANT SCOLAIRE MARCILLE RAOUL

Semaine du 03 au 07 décembre 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Chou chinois* au jambon et à l'emmental: salade croquante	Toast de sardines	Potage	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la bolognaise</i>	<i>Pilon de poulet sauce tex mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Haricots blancs</i>	<i>Dos de colin meunière</i> <i>Carottes vichy</i>
DESSERT	Crème dessert	Entremets au chocolat	 Fruit frais*	Muffin aux pépites



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



Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises



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