



MENU

RESTAURANT SCOLAIRE MARCILLE RAOUL

	Semaine du 10 au 14 décembre 2018			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	☀ Carottes* râpées à la vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au curry</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Jambon braisé</i> ☀ <i>Purée</i>	<i>Couscous</i> <i>Semoule / Légumes du couscous</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</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



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.