RESTAURANT SCOLAIRE
THEHILLAC

Semaine du 27 au 31 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante	Riz au thon tomaté	Potage	☀ Duo de râpés*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	***Pâtes à la Bolognaise***	***Pilons de poulet sauce Tex Mex*** ***Petits pois***	***Dos de colin Meunière*** ***Carottes Vichy***	***Mijoté de porc au miel*** ***Haricots blancs***
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	☀ Fruit frais*	Crème à la vanille	Muffin aux pépites	Gélifié au chocolat

Semaine du 03 au 07 avril 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	☀ Carottes* râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Concombre Bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURE	***Sauté de volaille au curry*** ***Haricots panachés***	***Hachis Parmentier*** ☀ ***Salade verte****	***Couscous*** ***Semoule*** ***Légumes du couscous***	***Poisson aux petits légumes*** ***Gratin d'épinards et pommes de terre***
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	☀ Fruit frais* du verger	Fromage blanc aux Spéculoos	☀ Fruit frais*	Roulé à la confiture

Produits locaux
Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac

☀ **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.