RestécO
Le Goût, notre seul chef !

# RESTAURANT SCOLAIRE
# THEHILLAC

## Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2015

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| LE HORS D'ŒUVRE | Taboulé | Pizzetta | Salade* aux deux fromages | Carottes vinaigrette* |
| *LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE* | ***Viennoise de volaille*** ***Petits pois*** | ***Carbonade de bœuf*** ***Gratin de courgettes, tomates et fromage*** | ***Couscous maison*** ***Légumes de couscous / Semoule*** | ***Lasagnes*** ***Salade verte**** |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| LE DESSERT | Yaourt nature sucré | Fruit frais* | Entremets au chocolat et biscuit | Fruit frais* |

## Semaine du 05 au 09 Octobre 2015

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| LE HORS D'ŒUVRE | Riz au thon vinaigrette | Melon/ pastèque | Salade de pommes de terre | Œuf mayonnaise |
| *LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE* | ***Nuggets de volaille*** ***Ratatouille*** | ***Hachis parmentier*** ***Salade verte**** | ***Filet de dinde aux pommes*** ***Haricots verts et poivrons rouges*** | ***Sauté de porc au curry*** ***Lentilles au jus*** |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| LE DESSERT | Fruit frais* | Yaourt aux fruits | Éclair au chocolat | Fruit frais* |

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

MEMBRE DE PRODUIT EN BRETAGNE

**PRODUIT DE SAISON**

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

**PRODUITS LOCAUX**

Lait entier pour la préparation des desserts : La ferme de Saint Joseph - Saint Gildas des Bois
Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac