



RESTAURANT SCOLAIRE THEHILLAC

Semaine du 4 au 8 janvier 2016

LUNDI

LE
HORS
D'OEUVRE
LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE
LE
DESSERT
PRODUIT LAITIER

Betteraves vinaigrette
Cardon bleu
 Lentilles
Fromage ou Laitage
Fruit frais *

MARDI

Crêpe au fromage
Filet de lieu sauce aux crustacés
 **Brocolis au beurre et bouligour aux
petits légumes**
Fromage ou Laitage
Crème dessert

JEUDI

Potage Crécy
Gratin savoyard
 Salade verte *
Fromage ou Laitage
Fruit frais *

VENDREDI

Salade verte, Edam et Gouda*
 Pot au feu
 Légumes du pot au feu
Fromage ou Laitage
Galette des Rois

Semaine du 11 au 15 janvier 2016

LUNDI

LE
HORS
D'OEUVRE
LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE
LE
DESSERT
PRODUIT LAITIER

Pâtes aux dés de volaille et maïs
Sauté de porc Charcutière
 Haricots verts à l'ail
Fromage ou Laitage
Yaourt aromatisé

MARDI

Carottes et chou rapés*
Emincé de dinde sauce champignons
 Pommes rissolées
Fromage ou Laitage
Fruit frais *

JEUDI

Oeuf sauce Cocktail
Boulettes de bœuf
 Printanière de légumes
Fromage ou Laitage
Eclair au chocolat

VENDREDI

Potage
 Cabillaud à la tomate
 Riz
Fromage ou Laitage
Fruit frais *



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



RESTAURANT SCOLAIRE THEHILLAC

Semaine du 18 au 22 janvier 2016

LUNDI

LE
HORS
D'ŒUVRE
LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE
LE
PRODUIT LAITIÈRE
LE
DESSERT

Chou chinois au jambon et à l'emmental *

Pâtes à la Bolognaise
Pâtes

Fromage ou Laitage

Fruit frais du Verger*

MARDI

Riz au surimi

Dos de colin Meunière au citron
Pommes de terre persillées

Fromage ou Laitage

Yaourt aux fruits

JEUDI

Potage poireaux et pommes de terre

Fondant de porc au miel
Carottes Vichy

Fromage ou Laitage

Entremets chocolat

VENDREDI

Taboulé

Poulet rôti
Petits pois à la Française

Fromage ou Laitage

Muffin aux pépites

LUNDI

LE
HORS
D'ŒUVRE
LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE
LE
PRODUIT LAITIÈRE
LE
DESSERT

Crêpe au fromage

Cordon bleu
Haricots panachés

Fromage ou Laitage

Fruit frais*

MARDI

Carottes râpées aux raisins*

Hachis parmentier
*Salade verte**

Fromage ou Laitage

Fromage blanc aux Spéculoos

JEUDI

Radis noir aux pommes*

Couscous
Légumes de couscous/semoule

Fromage ou Laitage

Fruit frais*

VENDREDI

Potage de légumes

Filet de lieu aux petits légumes
Riz

Fromage ou Laitage

Cocktail de fruits

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

Semaine du 1er au 5 février 2016

LE
HORS
D'ŒUVRE
LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE
PRODUIT LAITIÈRE
LE
DESSERT

LUNDI

Salade* ou Chou blanc au jambon et à l'emmental

*Sauté de volaille ou curry
Pommes rissolées*

Fromage ou Laitage
Flan au caramel

MARDI

Macédoine

*Poisson pané
Riz*

Fromage ou Laitage
Fruit frais*

JEUDI

Pâté de campagne

Gratin Maquain

Fromage ou Laitage
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

Pâtes au surimi et aux poivrons

*Bœuf à la tomate
Gratin de saïfifis*

Fromage ou Laitage
Crêpes de la Chandeleur



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



PRODUIT 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 Mazerac - Saint Lyphard
Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac