



RESTAURANT SCOLAIRE SAINT REMY DU PLAIN

Semaine du 1er au 05 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Carottes* râpées et mais	 Concombre* bulgare	 Céleri rémoulade* aux pommes et dés de jambon	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la provençale</i> <i>Petits pois</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Pommes de terre rôties</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Epinards/semoule</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Beignet	Ile flottante	 Fruit frais*



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.