MENU

Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 10/04 au 16/04

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâques	Émincé bicolore	Farfalles au surimi	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cordon bleu Pommes de terre vapeur	Bœuf mode Fricassée de carottes jaunes et oranges	Wok de riz sauté aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Laitage
DESSERT		Yaourt velouté	Biscuit de Savoie	Fruit frais

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.

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

Produit issu de l'agricultue biologique

Plat végétarien

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits issus de l'agriculture locale
* Volaille : Galliance, Ancenis
* Dinde : Ferme de la Brégeonnerie, Nort sur Erdre
* Porc et bœuf : Viandissime, Le Poiré sur Vie
* Pain : Tradéoz, Orvault
* Oeufs : Gaec de l'eau vive, St Hilaire de Clisson
* Pommes de terre : Mahot, Chaumes en Retz
* Crêpes et galettes : Catal Roc, Treillères
* Poisson : Cap Marée, Nantes
* Légumes bio : Tom Pousse, La Chapelle sur Erdre
* Lait, fromage blanc, tomme : Ferme La Pannetière, La Chapelle sur Erdre
* Charcuterie : Gérard, Legé (44)
* Yaourt bio : Ferme Péard, Blain

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BA8NE3

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