MENU

Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 01/05 au 07/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	1er mai	Crêpe au fromage	Émincé bicolore	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine	Sauté de porc au thym Panaché de haricots verts	Poisson du jour sauce tomate Pâtes
PRODUIT LAITIER		Laitage	Laitage	Fromage
DESSERT		Fruit frais	Muffin aux pépites	Compote de fruits

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.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

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.