



Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 09/09 au 15/09

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Crêpe au fromage

Tomates à l'échalote 🔼 👸



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson du jour sauce beurre blanc

Riz

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)



Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux



Rôti de porc au romarin



Panaché de haricots

Salade verte



Carottes à la crème



PRODUIT LAITIER

Biscuit

Laitage

Fromage

Fromage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Compote de fruits

Muffin aux pépites



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.



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



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

- * Dinde : Ferme de la Brégeonnerie, Nort sur
- * Porc et bœuf : Viandissime, Le Poiré sur Vie
- * Pain: Tradéoz, Orvault
- * Oeufs : Gaec de l'eau vive. St Hilaire de Clisson * Yaourt bio : Ferme Péard. Blain
- * Pommes de terre : Mahot, Chaumes en Retz

- LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON
- * 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)

