



#### Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

## Semaine du 03/03 au 09/03



# LUNDI

### **MARDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc (bio) au fromage



Salade de riz, petits pois & maïs sauce vinaigrette

Taboulé

Salade d'endives au Gouda & croûtons



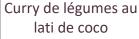
**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  La carbonara



Sauté de dinde à la normande



Filet de poisson sauce aurore





Pennes

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Chou-fleur



Riz

**PRODUIT LAITIER** 

Laitage

Fromage



Biscuit

Fromage

**DESSERT** 

Fruit frais



Beignet

Yaourt velouté

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.



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.



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



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