Senetariat MENU Convivio

Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 13/10 au 19/10

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles au surimi

Concombre (bio), oignons rouges & Edam



de campagne

Terrine

Salade, croûtons & fromage



PLAT CHAUD ET GARNITURES Nuggets de volaille & Ketchup

Carottes au cumin



Hachis parmentier

Salade verte



Blanquette de dinde aux chamignons

Pommes de terre grenaille Dahl de lentilles (bio) au lait de coco & curry



Riz

PRODUIT LAITIER

Biscuit

Laitage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais



Riz au lait

Mousse au chocolat



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%



Fournisseurs locaux: Pain: Tradéoz



LE CHEF ET SON **ÉQUIPE VOUS** SOUHAITENT UN **BON APPÉTIT!**

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