



Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 03/11 au 09/11

Réseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves (bio) vinaigrette



Crème de carottes à la Vache Qui Rit

Mousse de foie

Riz au thon tomaté

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu sauce tomate

Tortis

Lieu sauce dieppoise

Semoule / Ratatouille Boulettes de soja aux champignons

Purée

Jambon braisé

Haricots verts (bio) à



PRODUIT LAITIER

Fromage

Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois



Fruit frais



Milk shake aux fruits rouges (lait bio)



Roulé 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.



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.



Fournisseurs locaux : Pain: Tradéoz



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!