



Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 10/11 au 16/11

éseau 5007 g

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)

11 novembre

Potage de légumes



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de dinde à la crème

Julienne de légumes



Rôti de porc au colombo

Gratin de chou-fleur

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine

Riz

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Laitage



DESSERT

Fruit frais



Crêpe & caramel au beurre salé

Cocktail 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.



Fournisseurs locaux : Pain: Tradéoz



Code à saisir : BA8NE3

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!