



Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 17/11 au 23/11

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées (bio)



Velouté de légumes



Crêpe au fromage

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonnade



Emincé de volaille Thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Carottes

Boulgour (bio) aux petits légumes



PRODUIT LAITIER

Laitage

Biscuit

Fromage

Laitage

DESSERT

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Riz au lait (lait bio) et coulis de fruits rouges



Fruit frais





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





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



www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BA8NE3

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!