



MENU



Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 01/12 au 07/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigre balsamique	Taboulé à l'orientale	Velouté de butternut (bio)	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara	Quiche aux légumes & fromage de chèvre Salade verte	Rougail de saucisse Riz	Dos de colin sauce hollandaise Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Entremets au chocolat (lait bio)	Marbré



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'agriculture biologique



Plat végétarien



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Fournisseurs locaux :
Pain: Tradéoz

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BA8NE3

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !