



MENU



Ecole du Sacré Coeur La Salle - Nantes

Semaine du 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigre balsamique	Riz au surimi & ciboulette	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes Macaronis	Suprême de poulet sauce tex mex Jardinière de légumes	Rougail de saucisse Pommes de terre grenailles	Dos de colin Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Entremets à la vanille	Marbré



Ce menu respecte le cadre de la Loi Egalim



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



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits & légumes crus de saison



Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'agriculture biologique.



Plat végétarien



Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine.



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !