

@page { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }
body { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }



Restaurant scolaire St Georges de Gréhaigne

Semaine du 02/03 au 08/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature 	Pommes de terre façon piémontaise 	Rosette nature 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Lentilles	Steak haché sauce tomate Petits pois	Rôti de porc HVE sauce normande   Carottes persillées	Dos de colin MSC au beurre blanc  Tortis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Buchette de chevre	Emmental	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote de pommes HVE 	Fruit frais 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Beignet framboise

**Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

**Produits locaux**

**Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

**Contient du porc**

**Plat végétarien ***

**Produit issu de l'agriculture biologique ***

**Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGEC35

LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Coleslaw 	Œuf dur mayonnaise	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière  Gratin de choux fleurs et pdt 	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème  Pommes vapeur	Saute de porc HVE sauce du jour  Fondue de poireaux	Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Edam	Chanteneige	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Compote de pommes coing coupelle	Liégeois vanille	Crème dessert chocolat	Cake au citron 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne HVE 	Céleri rémoulade 	Duo de choux râpés vinaigrettes 	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons Petits pois	Poisson meunière MSC nature  Purée de carottes	Waterzooï de volaille  Pommes vapeur 	Filet de merlu sauce citron Tortis
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Camembert	Petit suisse sucré 	Fraidou
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit frais HVE 	Gaufre au sucre 	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise	Emincé bicolore 	Salade de pommes de terre emmental tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière   Haricots verts	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce Napolitaine  Semoule HVE 	Chili con carne Riz	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Sablé des Flandres	Petit suisse aux fruits	Brie pointe	Emmental
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gâteau au yaourt 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Taboulé 	Carottes râpées à l'orange 	Médailon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Haricots blancs à la tomate 	Gratiné de poisson au fromage MSC  Duo de carottes et pommes de terre	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE   sauce cantadou aux herbes Pommes noisettes 	Paupiette de veau forestière Petits pois HVE 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Coulommiers 	Madeleine
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille	Gâteau de Pâques  	Fruit frais HVE  

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.