

# MENU



Restaurant scolaire St Georges de Gréhaigne

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves HVE vinaigrette	Pommes de terre au thon	Macédoine mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Lasagnes bolognaises VBF  Salade iceberg	Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Petits pois HVE	Saucisse HVE grillée  Purée de pommes de terre	Dos de colin MSC sauce crème  Gratin de choux fleurs et pdt
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse aux fruits	Sablé de Retz	Emmental	Mimolette
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat	Galette des rois frangipane

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

**Patisserie 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SGEC35

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

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	Coleslaw	Céleri rémoulade	Rillettes HVE
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Rôti de dinde sauce normande  Duo de carottes jaunes et oranges	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc  Pommes vapeur quartier	Steak haché VBF sauce Barbecue  Frites HVE au four	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Haricots verts
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam	Carré de l'est	Petit suisse sucré	Saint paulin
<b>DESSERT</b>	Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Fruit frais	Gâteau nantais

**Produit de saison**

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

**Patisserie 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](http://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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves HVE vinaigrette	Saucisson ail	Œuf dur mayonnaise	Piémontaise
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Saucisse HVE grillée  Haricots blancs à la tomate	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce à la crème  Purée de carottes	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X	Beignets au calamar sauce tartare  Petits pois HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse aux fruits	Camembert	Tomme noire	Vache qui rit
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Banane	Gâteau au chocolat



Produit de saison

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



Patisserie 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](http://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.