

@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 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette 	Pommes de terre au thon	Macédoine mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	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 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Sablé de Retz	Emmental	Mimolette
DESSERT	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



**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](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>	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

 **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](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 <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b>  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

 **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](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.