

@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 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Pommes de terre au thon	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate  Pommes sautées	Paupiette de veau charcutière  Haricots verts	Rôti de porc HVE sauce tomate    Tortis	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise   Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Sablé de Retz	Emmental	Buchette de chevre
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Smoothie pomme fraise	Liégeois vanille



**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>	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées nature 	Céleri remoulade 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate   X		Jambon HVE persillade    Boulgour	Dos de colin MSC sauce crème   Beignets de brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse aux fruits		Edam	Carré de l'est
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 		Compote pomme abricot HVE 	Eclair 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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pépinettes maïs et tomates	Betteraves vinaigrette 	Salade chèvre tomate croûtons 	Pâté de campagne HVE 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde au paprika  Haricots beurre	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic  Semoule HVE 	Viandes cassoulet    Haricots blancs à la tomate  	Gratiné de poisson au fromage MSC   Duo de carottes jaunes et oranges
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse sucré	Tomme noire 	Chanteneige
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Clafoutis aux abricots  	Yaourt velouté aux fruits

 **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>	Pizza au fromage 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Salade deauvillaise 	Pommes de terre au thon
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour 	Haché de veau marengo	Hachis parmentier	Beignets au calamar et quartier de citron
	Petits pois HVE 	Pommes rissolées HVE 	Salade iceberg	Ratatouille
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Emmental	Brie pointe
<b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Compote de pommes banane	Riz au lait LOCAL 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](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.