

MENU



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

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

Code à saisir : SGEC35

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

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées nature	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate X		Jambon HVE persillade Boulgour	Dos de colin MSC sauce crème Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits		Edam	Carré de l'est
DESSERT	Fruit frais		Compote pomme abricot HVE	Eclair au chocolat



Produit de saison

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



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	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 Semeule 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

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

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	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade deauvillaise	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour	Haché de veau marengo	Hachis parmentier	Beignets au calamar et quartier de citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Emmental	Brie pointe
DESSERT	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

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

Code à saisir : SGEC35

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

* Suivant le contrat