

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne	Chou chinois râpé et fromage	Macédoine vinaigrette	Potage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées	Paëlla	Rôti de porc sauce dijonnaise Gratin de chou-fleur
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Fruit frais	Galette des rois

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plats végétariens



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

Code à saisir : GPALU258



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Crème de potiron	Mousse de foie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard végétarien	Poulet rôti	Saucisse grillée	Filet de lieu sauce aux crustacés
	Salade verte	Mélange campagnard	Haricots beurre	Boullgour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc et son coulis	Riz au lait	Fruit frais

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plats végétariens



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

Code à saisir : GPALU258








MENU

Ecole Notre Dame de Bon Port - Nantes

Semaine du 20/01 au 26/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	Salade coleslaw 	Betteraves vinaigrette	Potage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail	Émincé de dinde aux pommes Pommes rissolées	Boulettes de bœuf sauce tomate Poêlée du chef	Poisson du jour Riz
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Chou à la crème	Fruit frais 

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plats végétariens



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

Code à saisir : GPALU258

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**



MENU

Ecole Notre Dame de Bon Port - Nantes

Semaine du 27/01 au 02/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois et emmental 	Riz au surimi	Potage	Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois	Bœuf aux olives Cocos blancs	Dos de colin meunière Brocolis
DESSERT	Ile flottante	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Crêpe pour la chandeleur

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plats végétariens



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

Code à saisir : GPALU258

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**