ConviVio

LYCÉE SAINT JOSEPH DU LOQUIDY - NANTES

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la crème d'ail Rillettes de thon Salade de p. de terre, fromage, jambon & œuf Salad'bar	Terrine de campagne Œuf mayonnaise Chou rouge aux raisins Salade de blé aux petits légumes Salad'bar	Salade au fromage, croûtons et noix Salade Berlinoise (chou blanc, emmental et lardons) Macédoine de légumes Sardines au citron Salad'bar	Crème de carottes à la Vache qui rit Céleri rémoulade Bruschetta Cervelas vinaigrette Salad'bar	Radis noir au vinaigre de riz et sésame Taboulé de boulgour Saucisson sec et cornichons Riz au thon tomaté Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Pavé de thon Tortis/brocolis au beurre	Lieu sauce Dieppoise Filet de poulet sauce caramel Epinards à la béchamel/semoule	Ragoût de porc ail et oirgnons frits (Baeckeoffe) Encornets à la persillade Riz/navets glacés	Boulettes de boeuf façon carbonade flamande Curry de poisson Purée/poêlée forestière (champignons)	Jambon braisé, sauce au poivre Cassolette de la mer Haricots verts à l'ail/trio de céréales
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert Tarte amandine aux poires Fruit frais Buffet de desserts	Fruit frais Far breton Pommes cuite sauce chocolat Fromage blanc au miel Buffet de desserts	Ananas à la chantilly Fruit frais Compote de pêches meringuée Chou à la crème Buffet de desserts	Milk shake aux fruits rouges et à la banane Entremets au praliné & Spéculoos Crêpe au sucre Fruit frais Buffet de desserts	Moelleux au chocolat Poire au sirop Mousse au caramel & Carambar Fruit frais Buffet de desserts
Équilibre TON menu	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis/brocolis au beurre Fromage ou laitage Chocolat liégeois	Terrine de campagne Lieu sauce Dieppoise Epinards à la béchamel/semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Salade au fromage, croûtons et noix Ragoût de porc ail et oirgnons frits (Baeckeoffe) Riz/navets glacés Fromage ou laitage Ananas à la chantilly	Crème de carottes à la Vache qui rit Boulettes de boeuf façon carbonade flamande Purée/poêlée forestière (champignons) Fromage ou laitage Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Radis noir au vinaigre de riz et sésame Jambon braisé, sauce au poivre Haricots verts à l'ail/trio de céréales Fromage ou laitage Moelleux au chocolat

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

Légumes Party et plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

Vos menus contiennent au moins un aliment issu de l'agriculture biologique.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé de fruits & légumes crus de saison

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : fkerpqsx

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.