



COLLEGE SAINT JOSEPH DU LOQUIDY - NANTES

Semaine du 03/11 au 09/11

Convivio
HORS D'ŒUVRE
PLATS CHAUDS ET GARNITURES
PRODUIT LAITIEF
DESSERTS

Betteraves (bio) vinaigrette

AB Emincé de champignons à

LUNDI

Crème de carottes à la Vache Qui Rit

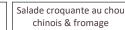
MARDI

Chou blanc aux lardons



Œuf mayonnaise

JEUDI





Pomelo

Piémontaise

Céleri rémoulade la ciboulette Toast au maquereau &

Salade au Bleu, croûtons & noix Croque-monsieur

Sardines au citron

MERCREDI



Mousse de foie Chou rouge aux pommes

Céréales aux légumes

croquants



Riz au thon tomaté Rillettes & cornichons

VENDREDI

Macédoine de légumes

Cordon bleu sauce tomate

Aile de raie à l'oseille

Tortis / Brocolis au beurre

Lieu sauce dieppoise

citron

Cervelas vinaigrette

Escalope de poulet sauce suprême

Semoule / Ratatouille

Curry de volaille

Encornets à la Catalane

Riz / Navets au miel

Boulettes de soia aux champignons

Sauté de porc aux abricots

Purée / Poêlée forestière

(champignons)

Fromage ou laitage

Fruit frais

Entremets au praliné &

Spéculoos (lait bio)

Jambon braisé

Cassolette de poisson

Trio de céréales / Haricots verts (bio) à l'ail



IT LAITIER

Fromage ou laitage Chocolat liégeois

Abricots au sirop

Tartelette au chocolat

Fruit frais



Fromage ou laitage Fruit frais

Far breton

Ananas fleur

Faisselle (bio) au caramel



ΑB

Compote de pêches meringuée

Millefeuille

Fromage ou laitage



Semoule au lait (lait bio)



ΑB

Muffin Milk shake aux fruits rouges (lait bio)

AB

AB

Fromage ou laitage

Roulé au chocolat Panna cotta (crème bio)

AB

Mousse au caramel

Fruit frais



Betteraves (bio) vinaigrette

Cordon bleu sauce tomate Tortis / Brocolis au beurre

Fromage ou laitage

Chocolat liégeois

Crème de carottes à la Vache Qui Rit

Lieu sauce dieppoise

Semoule / Ratatouille

Fromage ou laitage Fruit frais

Chou blanc aux lardons

Curry de volaille

Riz / Navets au miel

Fromage ou laitage

Compote de pêches meringuée

Œuf mayonnaise

Boulettes de soja aux champignons

Purée / Poêlée forestière (champignons)

Fromage ou laitage Fruit frais

Salade croquante au chou chinois & fromage Jambon braisé

Trio de céréales / Haricots verts (bio) à

Fromage ou laitage

Roulé au chocolat



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





Produit de saison

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



Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière



Légumes Party et plat végétarien



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

Code à saisir : TNDC00

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