





COLLEGE SAINT JOSEPH DU LOQUIDY - NANTES

MERCREDI

Semaine du 17/11 au 23/11

Carottes râpées (bio) au ΑB

LUNDI

Velouté de légumes

ΑB

Coleslaw aux oignons rouges



Crêpe au fromage



Rosette et cornichons

HORS D'ŒUVRE

citron vinaigrette Salami

Wrap au surimi & guacamole

Chou-fleur sauce cocktail

Céleri râpé à la moutarde à

l'ancienne

MARDI

Betteraves et fromage de brebis Salade verte. Edam et

Gouda

Rillettes et cornichons

Chou blanc à la Japonaise Haricots verts & vinaigrette

JEUDI

Terrine de campagne au poivre vert

VENDREDI

Lentilles corail à l'indienne

Pamplemousse

Reblochonnade

Salade de guinoa



Emincé de volaille Thaï

Pâtes aux épinards & Ricotta



Saucisse grillée

Blanquette de veau

balsamique

Endives aux noix &

fromage

Lieu sauce aux crustacés

Filet de poulet rôti

PLATS CHAUDS ET GARNITURES Boudin blanc aux pommes Salade verte

Gratin de pommes de terre

Fruit frais

Fromage blanc



Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre

Pâtes / Mélange

campagnard

Fromage ou laitage

bio)

Gâteau aux pommes

Fruit frais

Buffet de desserts

Pintade au thym

Lentilles cuisinées / Carottes

Boulgour (bio) aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan

Fromage ou laitage

Fruit frais

Smoothie à la banane



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage



AB

Flan nappé au caramel

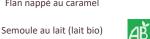
Feuilleté à l'ananas &

cannelle

Fruit frais

Buffet de desserts

Fromage ou laitage



Crème dessert Entremets au chocolat (lait



de fruits rouges



Fruit frais

Brownie

Buffet de desserts

Fromage ou laitage

Riz au lait (lait bio) et coulis



AB

Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère

Quatre-quarts et crème anglaise (lait bio)

Buffet de desserts



DESSERTS

Équilibre

Milk shake exotique

Muffin

Buffet de desserts

Carottes râpées (bio) au citron Reblochonnade

Salade verte

Fromage ou laitage

Fruit frais

Velouté de légumes

Emincé de volaille Thaï Riz / Haricots beurre

Fromage ou laitage

Flan nappé au caramel

Coleslaw aux oignons rouges Pâtes aux épinards & Ricotta

Fromage ou laitage

Crème dessert

Crêpe au fromage Saucisse grillée

Lentilles cuisinées / Carottes

Fromage ou laitage Riz au lait (lait bio) et coulis de fruits Rosette et cornichons

Lieu sauce aux crustacés

Boulgour (bio) aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan Fromage ou laitage

Fruit frais

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.