





MERCREDI

JEUDI

Semaine du 01/12 au 07/12 **VENDREDI**

COLLEGE SAINT JOSEPH DU LOQUIDY - NANTES

ΑB

HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes au vinaigre balsamique Endives au fromage,

vinaigrette au miel

Salade de pommes de terre

au thon

Panaché de saucissons

Taboulé à l'orientale

Champignons à la grecque

Carottes râpées au citron

Céleri aux pommes Toast aux rillettes

Salade parisienne Bouchée à la reine

Houmous

Velouté de butternut (bio)

Duo de chou rouge &

pommes granny Mini pennes, olives & jambon

Pâté de foie

Betteraves (bio) à la ΑB vinaigrette

Riz au surimi, et ciboulette

Friand au fromage

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES Macaronis à la carbonara

Cuisse de canard à l'échalote

Brocolis gratinés

Macaronis

Fromage ou laitage

Boulettes de bœuf aux champignons

Aile de raie aux câpres

Jardinière de légumes

Trio de céréales

Fromage ou laitage

Fruit frais

Bœuf mode

Calamars à l'armoricaine

Boulgour / Bâtonnière de haricots plats

Fromage ou laitage

Fruit frais

Rougail de saucisse

Cordon bleu

Riz / Julienne de légumes

Dos de colin sauce hollandaise

Omelette au jambon

Pommes de terre au four / Purée de potiron

Fromage ou laitage

Marbré

Tiramisu

Salade de fruits frais

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



Crème dessert à la vanille

Ile flottante (lait bio)

Fruit frais

Tarte au chocolat noir &

copeaux blancs

Buffet de desserts





Panna cotta (crème bio) & Oréo Cake au citron

Poire à la cannelle

Buffet de desserts



Pomme cuite, raisins et pain d'épices Crème fermière (bio) aux

fruits & céréales Muffin aux pépites de chocolat

ΑB

Entremets au chocolat (lait bio) Fromage blanc fermier

Fromage ou laitage



Gâteau au yaourt

Fruit frais



Buffet de desserts

Fruit frais

Buffet de desserts

Râpé de légumes au vinaigre balsamique Macaronis à la carbonara

Brocolis gratinés

Fromage ou laitage

Crème dessert à la vanille

Taboulé à l'orientale Boulettes de bœuf aux champignons

Jardinière de légumes

Fromage ou laitage

Céleri aux pommes Bœuf mode

Boulgour / Bâtonnière de haricots plats

Fromage ou laitage

Velouté de butternut (bio) Rougail de saucisse

Riz / Julienne de légumes

Fromage ou laitage Entremets au chocolat (lait bio)

Betteraves (bio) à la vinaigrette Dos de colin sauce hollandaise Pommes de terre au four / Purée de

Fromage ou laitage

Marbré

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

Fournisseurs locaux: Pain: Tradéoz



Produit de saison

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



Produit Bio

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



Légumes Party et plat végétarien

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



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

Code à saisir : TNDC00