

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pommes de terre au thon	Mousse de foie	Macédoine de légumes	Chou blanc (bio) au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage Semoule	Jambon braisé à l'ananas Haricots verts	Curry de volaille Riz	Boulettes de boeuf aux champignons Purée (au lait bio)	Duo de poissons sauce dieppoise - SIQO Coquillettes & ratatouille
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Moelleux aux amandes

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

Producteurs locaux
 * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
 * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
 * Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
 * Saveurs de Bain de Bretagne

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz (bio) au surimi	Chou chinois râpé et fromage de brebis	Œuf mayonnaise	2ème temps d'animation: le marché aux épices	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet aux épices barbecue Printanière de légumes	Chipolatas - SIQO Pommes sautées	Pizza margherita Salade verte 		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits		Compote de pommes

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

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

Producteurs locaux
* Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
* Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
* Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
* Saveurs de Bain de Bretagne

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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



MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 13/03 au 19/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Rosette et cornichons	Salade, endives & fromage 	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet aux épices  Gratin de pommes de terre	Carbonade de bœuf Poêlée de carottes, courgettes & navets 	Nuggets de poulet Mélange campagnard	Dal de lentilles (bio) 	Lieu sauce aux crustacés Boullgour (bio) aux petits légumes 
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Flan pâtissier (au lait bio)  	Riz au lait 	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

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

 **Producteurs locaux**
* Le lait : GAEC Beaugendre - Parc
* Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
* Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
* Saveurs de Bain de Bretagne

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis au poulet et maïs	La coleslaw 	Terrine de saumon	Betteraves à l'orange 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel  Haricots verts sautés 	Émincé de dinde aux champignons Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Coquillettes	Merlu pané au citron Riz 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Entremets au chocolat	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

 **Producteurs locaux**

- * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- * Sébastien Prel, maraîcher à Etreilles
- * Saveurs de Bain de Bretagne



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Producteurs locaux

- * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- * Sébastien Prel, maraîcher à Etreilles
- * Saveurs de Bain de Bretagne

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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