












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Pommes de terre (bio), cornichons, œuf & fromage 	Blé, mozzarella & pesto	Courgettes râpées au curry 	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel - SIQO Lentilles au jus 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Piperade	Longe de porc sauce barbecue Bâtonnière de légumes et carottes jaunes 	Dos de colin meunière Gratin de brocolis et mozzarella (au lait bio) 	Paëlla au poulet - SIQO Riz 
DESSERT	Fromage (bio) & fruit frais  	Crème dessert au chocolat	Grillé aux pommes (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 - 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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre (bio) & cervelas	Concombre au fromage de brebis	Radis et beurre	Pennes au poulet & copeaux de parmesan - SIQO	Tomates (bio) au fromage à l'huile d'olive	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Haricots verts au beurre	Pâtes (bio) à la napolitaine	Poulet rôti - SIQO Pommes rissolées	Fondant de porc aux champignons - SIQO Carottes glacées	Brandade de poisson (au lait bio)	Salade verte
DESSERT	Fromage (bio) & fruit frais	Fromage blanc et Oréo	Entremets liégeois (au lait bio)	Cake aux fruits confits	Compote de fruits	

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 !



MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 10/10 au 16/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz (bio) océane	Crêpe au fromage	Méli-mélo de légumes (carottes & céleri bio, maïs, cœurs de palmiers et petits pois)	Semaine du goût 1er temps d'animation	Carottes râpées
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois cuisinés	Steak haché Purée de patates douces (au lait bio)	Pizza aux lardons - SIQO Salade verte		Poisson sauce aurore Semoule / Ratatouille
DESSERT	Fromage (bio) & fruit frais	Yaourt aromatisé	Milk shake aux fruits rouges		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 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

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	Betteraves vinaigrette	Taboulé à l'orientale	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille au ketchup Haricots verts	Jambon grillé - SIQO Poêlée campagnarde	Saucisse grillée Haricots blancs à la tomate	Hachis parmentier (purée au lait bio) Salade verte	Dalh de lentilles au lait de coco Riz
DESSERT	Fromage (bio) & fruit frais	Flan nappé au caramel	Semoule au lait	Yaourt fermier - SIQO	Fromage (bio) & 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 - 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 !

@page { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }
body { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }



MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 24/10 au 30/10

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

Producteurs locaux

- * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- * Sébastien Prel, maraîcher à Etreelles
- * 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 !**

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

	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.

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 !**