



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Râpé de radis noir, pommes & Mimolette	Haricots verts au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Sauté de volaille au lait de coco Haricots verts	Jambon grillé Printanière de légumes	Couscous & pilon de poulet Semoule (bio) / Légumes du couscous	Pané au fromage Gratin d'épinards et pommes de terre (HVE)
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Semoule au lait	Fruit frais	Far breton (au lait bio)

es plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

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

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 10/04 au 16/04



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pâques

MARDI

Chou blanc (bio) au jambon et fromage



MERCREDI

Salade de pommes de terre & cervelas

JEUDI

Farfalles au surimi et poivrons

VENDREDI

Salade au Gouda et croûtons



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé
Mousseline de carottes & petits pois



Pizza

Salade verte



Hachis parmentier (au lait bio)



Salade verte

Poisson du jour



Riz (bio) aux petits légumes

DESSERT

Yaourt velouté

Île flottante (au lait bio)



Biscuit de Savoie



Fruit frais

es plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 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

Le fromage vous est proposé un jour sur deux



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : e|cpg

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.