





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Émincé bicolore 	Céleri râpé à la vinaigrette 	Pastèque 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Paupiette de dinde sauce barbecue	Filet de poisson meunière au citron	Couscous de pois chiches aux fruits secs 	Poisson sauce dieppoise
		Petits pois	Riz basmati / Épinards à la crème	Semoule (bio) / Légumes du couscous 	Farfalles 
DESSERT		Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Marbré	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	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Concombre à la crème	Radis & beurre	Pennes au thon, tomates & basilic	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage Haricots verts au beurre	Pâtes (bio) à la bolognaise Salade verte	Pilon de poulet Pommes rissolées	Fondant de porc aux champignons - SIQO Carottes glacées	Brandade de poisson (au lait local) Salade verte
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Entremets au praliné	Cake au citron	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.

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 12/06 au 18/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Blé, mozzarella & pesto	Pastèque 	Salade verte, Edam et Mimolette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Semoule 	Poisson du jour Piperade	Moussaka de bœuf Salade verte  	Rôti de porc sauce au miel & moutarde - SIQO Gratin de brocolis & mozzarella 	Dahl de lentilles au lait de coco   Riz / Lentilles 
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais  	Ile flottante (au lait local) 	Gaufre	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**

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	Carottes râpées, maïs & vinaigrette balsamique  	Concombre sauce bulgare 	Œuf mayonnaise	Melon 	Céleri rémoulade  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel - SIQO Boulgour aux petits légumes	Steak haché sauce paprika Petits pois cuisinés 	Cuisse de poulet Pommes de terre rôties 	Rougail de saucisse Riz 	Raviolis d'épinards gratinés  Salade verte 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert à la vanille	Poire liégeoise	Entremets au chocolat (au lait local) 	Salade de fruits 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**

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 26/06 au 02/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Émincé bicolore	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au thym - SIQO Macaronis	Émincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Tajine de boulettes de bœuf Semoule / Légumes du tajine	Cheeseburger Pommes rissolées	Poisson du jour sauce beurre blanc - SIQO Riz
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais	Milk shake	Muffin aux pépites	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 Beugendre - 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 !

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