MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 26/02 au 03/03

	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 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.

MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 04/03 au 10/03

	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 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.

MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Macédoine de légumes	Chou blanc à la japonaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage Semoule	Sauté de volaille au curry - SIQO Haricots verts	Gratin de pâtes (bio) au jambon & fromage Pâtes	Saucisse grillée Lentilles	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Compote de pommes & banane	Flan nappé au caramel	Crème dessert	Tartelette 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 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.

MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette	Céleri rémoulade	La coleslaw	Salade de pommes de terre aux herbes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande - SIQO Poêlée du chef	Boulettes de soja, tomates et basilic Pommes rissolées	Porc au caramel Purée (au lait local)	Jambon grillé Petits pois	Merlu pané au citron - SIQO Riz
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Riz au lait fermier	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 !

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

MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique	Riz (bio) au surimi et ciboulette	Pâté de campagne - SIQO	Betteraves sauce vinaigrette	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet - SIQO Printanière de légumes	Bolognaise de légumes Coquillettes	Calamars à la romaine Riz	Sauté de porc au miel Pommes de terre rôties	Dos de lieu sauce aurore - SIQO Purée de potiron
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat (au lait bio)	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.

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 !

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