MENU

Restaurant scolaire - Gosné

Semaine du 28/08 au 03/09

	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 04/09 au 10/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon	Salade de pommes de terre, fromage, tomates & olives	Macédoine de légumes	Tomates & mozzarella	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Pommes de terre rissolées	Boulettes de soja, tomates et basilic Carottes au cumin	Pizza Salade verte	Bœuf à la méditéranéenne Semoule	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné à la béchamel
DESSERT	Mousse au chocolat au lait bio	Compote	Panna cotta et coulis de caramel	Entremets à la vanille	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 11/09 au 17/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves	Salade de concombre, oignons rouges & Edam	Salade Océane	Melon	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre	Lieu sauce Aurore Courgettes sautées	Hot dog Salade verte	Hachis parmentier (au lait bio) Salade verte	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz
DESSERT	Liégeois à la vanille	Flan nappé au caramel	Compote & biscuit	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 !

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 18/09 au 24/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette	Riz au surimi	Céleri rémoulade	Pastèque	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois cuisinés	Emincé de dinde tandoori Gratiné de courgettes, tomates & emmental	Filet de poisson meunière au citron Epinards à la crème/riz basmati	Couscous de pois chiches aux fruits secs Légumes du couscous/semoule	Poisson du jour Farfalles
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Marbré au lait 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.

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 25/09 au 01/10

	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	Pilons de poulet Pommes rissolées	Fondant de porc aux champignons Carottes glacées	Brandade de poisson (SIQO) Salade verte
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Entremets au praliné (au lait bio)	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.

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.