COLLÈGE SAINT MICHEL - NORT SUR ERDRE

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Endives au fromage, vinaigrette au miel Salade de pommes de terre au thon Panaché de saucissons	Riz au surimi et ciboulette Toast à la sardine Champignons à la grecque Carottes râpées au citron	Salade hollandaise Duo de chou rouge et pommes Granny Mini croque-monsieur Pâté de foie	Taboulé à l'orientale Mini pennes, olives & jambon Betteraves à la vinaigrette Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Aile de raie aux câpres Macaronis Brocolis au beurre	Pilon de poulet sauce tex mex Steak haché sauce au poivre Julienne de légumes Boulgour	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'échalote Haricots blancs au thym Poêlée de jeunes carottes	Poisson gratiné Boulettes de veau Purée de potiron Frites
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais Tarte au chocolat noir & copeaux blancs	Fruit frais Poire à la cannelle Cake au citron Panna cotta	Entremets au chocolat Fromage blanc Muffin aux pépites Fruit frais	Marbré Tiramisu Salade de fruits frais Fruit frais

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
La dinde : Ferme de la Brégeonnerie - Nort sur Erdre

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RZIFC222

LLE 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