LYCEE DE L'ERDRE - NORT SUR ERDRE

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Entrée du chef Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja Pâté forestier	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes et Comté Coquille de poisson Duo de saucisson	Buffet de hors-d'œuvre	Crudités de saison Taboulé libanais Tartelette aux oignons La Coleslaw	Entrée du chef Rémoulade de céleri au cumin P. de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Omelette aux fines herbes Poêlée du chef/riz Pilaf	Jambon grillé Dos de lieu rôti Coquillettes/légumes sauce Basquaise	Merguez Flageolets/fondue de poireaux	Snacking Petits pois Frites	Merlu pané au citron Rôti de porc Lentilles/embeurée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais	Buffet de desserts	Mousse au caramel Flan pâtissier Smoothie de pomme, kiwi et orange Fruit frais	Fruit frais Liégeois au cfaé Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pommes et rhubarbe
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Tortis aux légumes et maïs Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef/riz Pilaf Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Jambon grillé Coquillettes/légumes sauce Basquaise Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Buffet de hors-d'œuvre Merguez Flageolets/fondue de poireaux Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Crudités de saison Snacking Petits pois Fromage ou Laitage Mousse au caramel	Entrée du chef Merlu pané au citron Lentilles/embeurée de chou Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Côte de porc Semoule aux épices Fromage ou laitage Dessert'bar	Salad'bar Crêpes au fromage Salade verte Fromage ou laitage Dessert'bar	Salad'bar Poisson meunière Epinards à la béchamel Fromage ou laitage Dessert'bar	Salad'bar Fajitas au poulet & sauce aux épices Mexicaine Salade verte Fromage ou laitage Dessert'bar	**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

Produits locaux
* Galettes et crêpes : Catel Roc - Treillères
* Pain : Trois boulangers de Nort sur Erdre

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

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

Produit végétarien

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

Code à saisir : RE4SLD2

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