COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 25/09 au 01/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Taboulé Melon Carottes râpées à la ciboulette	Concombre à la crème Salade de tomates & maïs Tartelette à la ratatouille Rillettes au saumon	Pennes au thon, tomates & basilic Pizzetta Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Cervelas vinaigrette	Melon Betteraves à la vinaigrette Calamars frits sauce tartare Salade de riz au chorizo, emmental
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Omelette & ciboulette Riz / Haricots verts au beurre	Pâtes à la bolognaise Escalope de porc à la crème Salade verte Pâtes / Fenouil confit	Fondant de porc aux champignons Brochette de dinde Semoule épicée / Carottes glacées (bio)	Brandade de poisson Saucisse grillée Salade verte Purée / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Carpaccio d'ananas Liégeois au chocolat Tarte amandine	Crème dessert Abricots melba Gâteau bulgare Fruit frais	Cake au citron Framboisier Œufs au lait Fruit frais	Compote de fruits Smoothie Rocher à la noix de coco Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Pané au fromage Riz / Haricots verts au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre à la crème Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage ou Laitage Crème dessert	Pennes au thon, tomates & basilic Fondant de porc aux champignons Semoule épicée / Carottes glacées (bio) Fromage ou Laitage Cake au citron	Melon Brandade de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Compote de fruits

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

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 20 % minimum de bio

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

Producteurs locaux:
Les œufs: Gaec de l'Eau Vive
Fruits et légumes: Fruidis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie

Plat végétarien

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : CNSS2

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 02/10 au 08/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette Salade grecque Salade niçoise Museau vinaigrette	Rillettes & cornichons Maquereau à la moutarde Pamplemousse Trio de légumes râpés en vinaigrette	Pastèque Melon Toast au fromage de chèvre et miel Duo de saucissons	Betteraves vinaigrette Courgettes râpées au curry Cake aux légumes Salami
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Keftas de volaille à la marocaine Sauté de veau à la bohémienne Semoule / Poêlée du chef	Merguez grillées Rôti de porc au miel et moutarde Riz / Ratatouille	Poisson pané Paupiette de veau Purée / Gratin de brocolis et mozzarella (bio)	Lasagnes végétariennes Quiche au fromage Salade verte Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc & billes croc' Yaourt velouté Cheesecake Fruit frais	Fruit frais Tarte au chocolat au lait Crème dessert Banane au chocolat	Barre bretonne Pain perdu Fruit frais Soupe de fruits rouges	Fruit frais Cocktail de fruits frais Chou à la crème Glace
	Tomates à la vinaigrette Keftas de volaille à la marocaine Semoule / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fromage blanc & billes croc'	Rillettes & cornichons Merguez grillées Riz / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Poisson pané Purée / Gratin de brocolis et mozzarella (bio) Fromage ou Laitage Barre bretonne	Betteraves vinaigrette Lasagnes végétariennes Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

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

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 20 % minimum de bio

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

Producteurs locaux:
Les œufs: Gaec de l'Eau Vive
Fruits et légumes: Fruidis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie

Plat végétarien

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

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

Code à saisir : CNSS2

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 09/10 au 15/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs et vinaigrette Champignons et crème de citron Saucisson à l'ail Feuilleté au fromage	Concombre sauce bulgare Gaspacho de tomates Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Céleri au jambon Betteraves vinaigrette Salade de blé aux lardons Pain de thon	Œuf à la mayonnaise Mousse d'avocat & chips tortillas Salade, emmental, jambon et maïs Pastèque / Tomates & vinaigrette à l'échalote
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Cuisse de canette mexicaine Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons	Steak haché sauce au paprika Escalope viennoise Blé pilaf / Petits pois cuisinés (bio)	Filet de dinde & ketchup Andouillette Pommes de terre Salsifis persillés	Dos de lieu au citron Nuggets de volaille Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Mousse au caramel Moelleux aux abricots Glace	Donut Paris-Brest Fruit frais Pomme cuite	Entremets au chocolat Crème brûlée Fruit frais Tarte aux fruits frais	Salade de fruits frais Fruit frais Tiramisu aux fraises Clafoutis
	Carottes râpées, maïs et vinaigrette Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre sauce bulgare Steak haché sauce au paprika Blé pilaf / Petits pois cuisinés (bio) Fromage ou Laitage Donut	Céleri au jambon Filet de dinde & ketchup Pommes de terre Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Œuf à la mayonnaise Dos de lieu au citron Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel Fromage ou Laitage Salade de fruits frais

La proposition de menu équilibré !

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

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 20 % minimum de bio

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

Producteurs locaux:
Les œufs: Gaec de l'Eau Vive
Fruits et légumes: Fruidis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie

Plat végétarien

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

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

Code à saisir : CNSS2

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 16/10 au 22/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette Macédoine du pêcheur Duo de saucissons Boulgour au surimi vinaigrette	Crêpe au fromage Bruschetta Tomate farcie au thon Salade d'asperges et œuf	Animation Berlin	Pâté de campagne Cervelas Taboulé Céleri râpé à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis sauce napolitaine & fromage râpé Quiche aux légumes Macaronis / Chou-fleur	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Boulettes de bœuf au paprika Pennes / Panaché de haricots		Poisson du jour Paupiette de veau Riz / Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Velouté aux fruits Mousse au fromage blanc et Spéculoos Amandine Fruit frais	Fruit frais Poire au sirop Semoule au lait Flan pâtissier		Compote de fruits Crumble Mousse au miel et nougat Fruit frais
MOVE Your Plate La proposition de menu équilibré !	Betteraves à la vinaigrette Macaronis sauce napolitaine & fromage râpé Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Crêpe au fromage Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Pennes / Panaché de haricots Fromage ou Laitage Fruit frais	Animation Berlin	Pâté de campagne Poisson du jour Riz / Courgettes sautées Fromage ou Laitage Compote de fruits

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

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 20 % minimum de bio

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

Producteurs locaux:
Les œufs: Gaec de l'Eau Vive
Fruits et légumes: Fruidis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie

Plat végétarien

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : CNSS2

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 23/10 au 29/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

La proposition de menu équilibré !

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

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 20 % minimum de bio

Produit de saison

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

Producteurs locaux:

Les œufs: Gaec de l'Eau Vive
Fruits et légumes: Fruidis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie

Plat végétarien

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

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

Code à saisir : CNSS2

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 30/10 au 05/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

MOVE your plate
La proposition de menu équilibré !

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

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 20 % minimum de bio

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

Producteurs locaux:
Les œufs: Gaec de l'Eau Vive
Fruits et légumes: Fruidis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie

Plat végétarien

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur : **www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : CNSS2