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

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 06/11 au 12/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette Rillettes & cornichons Piémontaise	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes Céréales aux légumes croquants	Velouté de carottes à la crème Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette Bruschetta	Riz au thon tomaté Toast au maquereau & citron Radis noir au vinaigre de riz & sésame Cervelas
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate Omelette aux fines herbes Tortis / Brocolis au beurre	Jambon braisé Escalope de poulet sauce suprême Semoule / Ratatouille	Boulettes de boeuf aux champignons Mijoté de veau aux carottes Purée / Poêlée forestière (champignons)	Marmite de la mer Trio de céréales / Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert Fruit frais Tarte amandine & poire	Fruit frais Faisselle au caramel Barre bretonne Pomme râpée au citron et au miel	Duo de fromage blanc & pêche Entremets au chocolat Fruit frais Millefeuille	Clafoutis aux fruits Mousse au caramel Fruit frais Roulé au chocolat et noix de coco
	Betteraves vinaigrette Nuggets de blé sauce tomate Tortis / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Jambon braisé Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté de carottes à la crème Boulettes de boeuf aux champignons Purée / Poêlée forestière (champignons) Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc & pêche	Riz au thon tomaté Marmite de la mer Trio de céréales / Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Clafoutis aux fruits

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

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 13/11 au 19/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) Cake au chorizo Emincé bicolore Terrine de légumes	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Pâté de campagne Salade à la mexicaine	Potage de légumes Betteraves & crème fouettée aux herbes Duo de saucissons Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage Salade de pâtes au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Volaille aux épices barbecue Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Bœuf au paprika Pané de poisson au citron Pommes de terre sautées / Céleri braisé	Sauté de porc au colombo Paupiette de veau au jus Farfalles / Gratin de chou-fleur (bio)	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Omelette au fromage Riz Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Beignet au chocolat Œufs au lait Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices	Yaourt nature sucré Gâteau bulgare & crème anglaise Fruit frais Panna cotta & coulis exotique	Brownie Crème dessert Fruit frais Tiramisu à la vanille	Cocktail de fruits Fruit frais Crème brûlée Charlotte aux pommes
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) Volaille aux épices barbecue Blé cuisiné / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Bœuf au paprika Pommes de terre sautées / Céleri braisé Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Potage de légumes Sauté de porc au colombo Farfalles / Gratin de chou-fleur (bio) Fromage ou Laitage Brownie	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz Fromage ou Laitage Cocktail 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.

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

Code à saisir : CNSS2

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 20/11 au 26/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Salade de quinoa Salami Poireaux vinaigrette	Crêpe au fromage Wrap au surimi & guacamole Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron Chou blanc à la japonaise Pizza Endives aux noix & fromage	Saucisson sec et cornichons Pamplemousse Lentilles corail à l'indienne Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonnade Quiche aux épinards & ricotta Salade verte Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles cuisinées (locales) / Carottes (bio)	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Fruit frais Rocher à la noix de coco Milk shake exotique	Flan nappé au caramel Fruit frais Feuilleté à l'ananas & cannelle Semoule au lait	Riz au lait et coulis de fruits rouges Brioche perdue au chocolat Fruit frais Abricots melba	Fruit frais Quatre-quarts et crème anglaise Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Smoothie de kiwi & banane
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Reblochonnade Salade verte Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et compote	Crêpe au fromage Sauté de volaille thaï Riz / Haricots beurre Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Crème de potiron Saucisse grillée Lentilles cuisinées (locales) / Carottes (bio) Fromage ou Laitage Riz au lait et coulis de fruits rouges	Saucisson sec et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan Fromage ou Laitage Fruit frais

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 27/11 au 03/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Riz au thon et petits pois Radis noir, pomme Granny & vinaigrette sauce soja Pâté forestier	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes et Comté Coquille de poisson Pizza	La coleslaw Champignons à la bulgare Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Calamars frits sauce tartare	Potage Rémoulade de céleri au cumin Taboulé libanais Rillettes & cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Rissolette de veau Semoule aux épices / Poêlée du chef	Jambon grillé Sauté d'agneau aux légumes Frites / Légumes sauce basquaise	Boulettes de soja, tomates et basilic Omelette aux fines herbes Coquillettes / Petits pois (bio)	Merlu pané au citron Porc au caramel Riz / Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Fromage blanc Tartelette à la noix de coco Banane au chocolat	Yaourt aromatisé Fruit frais Moelleux aux amandes Crème créole	Chou à la crème Tarte au citron Fruit frais Smoothie de pomme, kiwi & orange	Fruit frais Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pommes & rhubarbe
	Tortis aux légumes et maïs Emincé de volaille à la normande Semoule aux épices / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Jambon grillé Frites / Légumes sauce basquaise Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	La coleslaw Boulettes de soja, tomates et basilic Coquillettes / Petits pois (bio) Fromage ou Laitage Chou à la crème	Potage Merlu pané au citron Riz / Embeurrée de chou Fromage ou Laitage Fruit frais

IMOVE 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