COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 01/01 au 07/01

	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 08/01 au 14/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Duo de saucissons 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 Salade de pommes de terre, maïs et fromage Maquereau au vin blanc	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage Salade de pâtes au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Bœuf à la tomate Pané de poisson au citron Pommes de terre sautées / Duo de haricots	Rôti de porc au colombo Poisson du jour Farfalles / Gratin de chou-fleur (bio)	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Omelette au fromage Riz (bio) / Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage (bio) ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Crème dessert Beignet au chocolat Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices	Yaourt nature sucré Fruit frais Gâteau bulgare & crème anglaise Panna cotta & coulis exotique	Galette des rois Tiramisu à la vanille Fruit frais Entremets au chocolat	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) Cordon bleu Blé cuisiné / Julienne de légumes Fromage (bio) ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Bœuf à la tomate Pommes de terre sautées / Duo de haricots Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Potage de légumes Rôti de porc au colombo Farfalles / Gratin de chou-fleur (bio) Fromage ou Laitage Galette des rois	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz (bio) / Salsifis persillés 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.

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

Code à saisir : CNSS2

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 15/01 au 21/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Saucisson sec Salade de quinoa Poireaux vinaigrette	Crêpe au fromage Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Chou-fleur sauce cocktail Wrap au surimi & guacamole	Crème de potiron Chou blanc à la japonaise Flammeküeche Endives aux noix & fromage	Rosette et cornichons Pamplemousse Lentilles corail à l'indienne Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonnade Quiche aux légumes Salade verte Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille sauce 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 Rocher à la noix de coco Fruit frais Milk shake exotique	Flan nappé au caramel Semoule au lait Fruit frais Feuilleté à l'ananas & cannelle	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais Brioche perdue au chocolat	Fruit frais Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise Smoothie de kiwi & banane
MON ASSIETTE	Carottes râpées au citron Reblochonnade Salade verte Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et compote	Crêpe au fromage Sauté de volaille sauce 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	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan 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 22/01 au 28/01

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

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 29/01 au 04/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Panaché de saucissons Salade de pommes de terre au thon Endives au fromage, vinaigrette au miel	Riz au surimi et ciboulette Toast aux rillettes Champignons à la grecque Carottes râpées au citron	Animation Bretagne	Taboulé à l'orientale Cervelas vinaigrette Betteraves à la vinaigrette Mini pennes, olives & jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis au fromage Falafels Brocolis gratinés Macaronis	Pilon de poulet sauce tex mex Steak haché sauce à l'échalote Boulgour / Julienne de légumes		Poisson gratiné Pommes de terre grenailles / Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Tarte au chocolat noir & copeaux blancs Fruit frais Ile flottante	Fruit frais Cake au citron Panna cotta & Oréo Poire à la cannelle		Donut Fruit frais Salade de fruits frais Tiramisu
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Macaronis au fromage Brocolis gratinés Fromage ou Laitage Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Boulgour / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Animation Bretagne	Taboulé à l'orientale Poisson gratiné Pommes de terre grenailles / Purée de potiron Fromage ou Laitage Donut

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