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

COLLÈGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE - NANTES

Semaine du 05/02 au 11/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Verrine de betteraves & crème fouettée Pêche au thon Cake au fromage de chèvre et chorizo	Carottes râpées aux épices Emincé de champignons à la crème de jambon Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges Andouille	Potage Quinoa aux légumes croquants Pizza Chicken salad'	Chou chinois à l'emmental Œuf mayonnaise Salade de blé au jambon Brocolis à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Langue de bœuf à la tomate Riz / Haricots panachés	Hachis parmentier Sauté d'agneau Blettes sautées à l'ail et crème / Salade verte Purée	Marée du jour Escalope à la crème Tortis / Epinards à la crème	Tajine de pois chiches aux fruits secs Omelette Semoule Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Cocktail de fruits Entremets Cake aux fruits confits	Fromage blanc aux spéculoos Faisselle & coulis de framboises Fruit frais Fondant au chocolat	Far breton Crème brûlée Fruit frais Pudding	Fruit frais Tarte à l'orange meringuée Smoothie Crème normande
MOVE Your Plate La proposition de menu équilibré !	Feuilleté au fromage Sauté de volaille au lait de coco Riz / Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Blettes sautées à l'ail et crème / Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc aux spéculoos	Potage Marée du jour Tortis / Epinards à la crème Fromage ou Laitage Far breton	Chou chinois à l'emmental Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule 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 12/02 au 18/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette Frisée aux pommes, raisins & noix Toast au fromage de chèvre Cervelas aux fines herbes	Chou blanc au jambon et fromage Carottes râpées Œuf mimosa Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz	Macédoine de légumes Betteraves à l'orange Croque-monsieur Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja	Endives, salade, Gouda et croûtons Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote Rillettes de poisson Salade au Bleu
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Boudin noir aux pommes Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges	Filet de poisson aux petits légumes Riz (bio) / Endives braisées	Duo de chipolata & merguez Gratin malouin Semoule / Chou-fleur (bio)	Pâtes sauce napolitaine Quiche aux poireaux Fondue de poireaux Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Barre bretonne Yaourt velouté Pot de crème à la vanille	Donut Cocktail de fruits exotiques Fruit frais Millefeuille au caramel	Riz au lait aux pépites de chocolat Crème dessert Fruit frais Crumble	Fruit frais Liégeois Chou au chocolat Compote de fruits
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette Nuggets de volaille Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc au jambon et fromage Filet de poisson aux petits légumes Riz (bio) / Endives braisées Fromage ou Laitage Donut	Macédoine de légumes Duo de chipolata & merguez Semoule / Chou-fleur (bio) Fromage ou Laitage Riz au lait aux pépites de chocolat	Endives, salade, Gouda et croûtons Pâtes sauce napolitaine Fondue de poireaux 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 19/02 au 25/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs	Velouté de légumes Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes au thon Blé exotique	La Suisse & Berne	Céleri mimosa Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Tajine d'agneau Semoule / Julienne de légumes	Nuggets végétariens & sauce ketchup Tortilla de patatas Riz / Haricots beurre		Brandade de poisson Salade verte Purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fruit frais Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fromage blanc stracciatella	Fruit frais Crème mousseline à l'abricot Rocher à la noix de coco Grillé à l'ananas		Fruit frais Compote de fruits Entremets à la vanille, chantilly & caramel au beurre salé Financier
	Carottes râpées à l'orange Poulet sauce tandoori Semoule / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Velouté de légumes Nuggets végétariens & sauce ketchup Riz / Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	La Suisse & Berne	Céleri mimosa Brandade de poisson 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 26/02 au 03/03

	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