



Ecole Notre Dame Saint Emilien - Blain

Semaine du 01/04 au 07/04

| Convivio), | | | Semaine du 01/04 au 07/04 | |
|--|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Research | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
| HORS D'ŒUVRE | Lundi de Pâques | | Carottes râpées aux épices | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Sauté de dinde au lait de coco | Hachis parmentier | Dos de colin & crème de poivrons |
| | | Haricots panachés AB | Salade verte * | Semoule |
| PRODUIT LAITIER | | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | | Fruit frais AB ** | Fromage blanc aux Spéculoos | Fruit frais |
| Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine. | | | | |



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)



Produits locaux

Pain: Boulangerie locale

- *Produits laitiers BIO: Ferme Peard à Blain (44)
- *Pommes BIO: Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais 44)
- * Œufs: Naizain (44)
- * Boeuf: COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
- * Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau Volaille à Pouzauges (85)
- * Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)



dont 20 % minimum de bio



Produit de saison

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



Produits Bio: 20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque semaine.



Repas végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS **SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**





Ecole Notre Dame Saint Emilien - Blain

Semaine du 08/04 au 14/04

| CONVIVIO ESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE | Réseau |
|--|--------|
| | |

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette



Macédoine de légumes



PLAT CHAUD ET GARNITURES Nuggets de volaille

Fricassée de carottes



Pennes à la bolognaise

Chipolatas

Chou-fleur



Curry de légumes au lait de coco

Riz



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Yaourt velouté



Fromage ou Laitage

Fruit frais



Donut

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Produits locaux

Pain: Boulangerie locale

- *Produits laitiers BIO: Ferme Peard à Blain (44)
- *Pommes BIO: Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais 44)
- * Œufs: Naizain (44)
- * Boeuf: COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
- * Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau Volaille à Pouzauges (85)
- * Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)



Produit de saison

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



Produits Bio: 20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque semaine.



Repas végétarien







Ecole Notre Dame Saint Emilien - Blain

Semaine du 15/04 au 21/04

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



Céleri & œuf dur



PLAT CHAUD ET GARNITURES Poulet sauce tandoori

Riz



Tajine de pois chiches aux fruits secs

Semoule



Petits pois

Mijoté de porc &

graine de moutarde

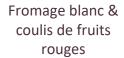


Purée de légumes

Dos de colin & crème



PRODUIT LAITIER





Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



ΑB

DESSERT

Fruit frais



Fruit frais



Brownie

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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)



Produits locaux

Pain: Boulangerie locale

- *Produits laitiers BIO: Ferme Peard à Blain (44)
- *Pommes BIO: Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais 44)
- * Œufs: Naizain (44)
- * Boeuf: COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
- * Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau Volaille à Pouzauges (85)
- * Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)



dont 20 % minimum de bio



Produit de saison

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



Produits Bio: 20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque semaine.



Repas végétarien



Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS **SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**