

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				



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



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



**Repas à thème**



**Plat végétarien \***



**Produit issu de l'agriculture biologique**  
\*



**Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : SLV503

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat



# MENU

Restaurant Scolaire St Sauveur Le Vicomte

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette	Pommes de terre au thon	Macédoine mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  Salade iceberg	Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Petits pois HVE	Omelette nature  Purée de pommes de terre	Dos de colin MSC sauce crème  Gratin de choux fleurs et pdt
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO	Sablé de Retz	Emmental BIO	Mimolette
DESSERT	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette	Galette des rois frangipane



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



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



Repas à thème



Plat végétarien \*



Produit issu de l'agriculture biologique  
\*



Repas à thème



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : SLV503

LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT

\* Suivant le contrat



# MENU

Restaurant Scolaire St Sauveur Le Vicomte

Semaine du 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	Coleslaw BIO	Potage céleri	Rillettes HVE
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Aiguillettes de blé panées et ketchup  Duo de carottes jaunes et oranges	Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc  Pommes vapeur quartier	Steak haché VBF sauce Barbecue  Frites HVE au four	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Haricots verts BIO
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam BIO	Carré de l'est	Petit suisse sucré	Saint paulin
<b>DESSERT</b>	Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Fruit frais BIO	Gâteau nantais



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



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



**Repas à thème**



**Plat végétarien \***



**Produit issu de l'agriculture biologique**  
\*



**Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

**www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : SLV503

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves HVE vinaigrette	Saucisson ail	Œuf dur mayonnaise	Piémontaise
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Saucisse HVE grillée  Haricots blancs à la tomate	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce à la crème  Purée de carottes	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate  X	Beignets au calamar sauce tartare  Petits pois HVE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais aux fruits BIO	Camembert BIO	Comte AOP	Vache qui rit BIO
<b>DESSERT</b>	Fruit frais BIO	Fromage blanc sucré	Banane BIO	Gâteau au chocolat



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



**Patisserie élaborée dans notre cuisine**



**Produits locaux**



**Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\***



**Repas à thème**



**Plat végétarien \***



**Produit issu de l'agriculture biologique**  
\*



**Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

**www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : SLV503

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				



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



Patisserie élaborée dans notre cuisine



Produits locaux



Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\*



**Repas à thème**



**Plat végétarien \***



**Produit issu de l'agriculture biologique**  
\*



**Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

**www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : SLV503

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat