Collège Saint Martin - Montsur

Semaine du 26/02 au 03/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

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

Les viandes entières de porc, de bœuf, dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Eleveurs de la Charentonne (53)

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Martin - Montsur

Semaine du 04/03 au 10/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

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

Les viandes entières de porc, de bœuf, dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Eleveurs de la Charentonne (53)

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Martin - Montsur

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Salami	Piémontaise Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron Salade césar	Oeuf mayonnaise Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte	Sauté de volaille sauce thaï Haricots beurre Riz	Saucisse grillée Carottes Lentilles cuisinées	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	Compote de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais	Flan nappé au caramel Semoule au lait Fruit frais	Quatre-quarts & crème anglaise Abricots melba Fruit frais	Fruit frais Smoothie de kiwi & banane Brioche perdue au chocolat

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

Plat végétarien

Les viandes entières de porc, de bœuf, dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Eleveurs de la Charentonne (53)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Martin - Montsur

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Pâté forestier	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes et Comté	Crêpe au fromage Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons	Salade coleslaw Taboulé libanais
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef Semoule aux épices	Jambon grillé Pommes rissolées Légumes sauce basquaise	Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois Coquillettes	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 Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Fruit frais	Fromage blanc Smoothie de pomme, kiwi et orange Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Compote de pommes et rhubarbe

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

Les viandes entières de porc, de bœuf, dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Eleveurs de la Charentonne (53)

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Collège Saint Martin - Montsur

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Salade de pommes de terre au thon	Riz au surimi et ciboulette Champignons à la grecque	Céleri aux pommes Pâté de foie	Taboulé à l'orientale Mini pennes, olives & jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara Macaronis Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex Julienne de légumes Boulgour	Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym Carottes	Poisson gratiné Purée de potiron Pommes de terre grenailles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Fruit frais Tarte au chocolat	Fruit frais Cake au citron Panna cotta et Oréo	Entremets au chocolat Fruit frais Pain perdu & caramel au beurre salé	Salade de fruits frais Fruit frais Tiramisu

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

Plat végétarien

Les viandes entières de porc, de bœuf, dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Eleveurs de la Charentonne (53)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.