Collège et Lycée - Concarneau

Semaine du 29/06 au 05/07

MENU DU MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, tomates, œuf et vinaigrette Courgettes râpée au curry Salad'bar	Melon Rillettes de saumon Salad'bar	Radis et beurre Saucisson à l'ail Salad'bar	Salade de pennes au pesto et à la Mozzarella Cervelas vinaigrette Salad'bar	Betteraves vinaigrette Salade de riz, tomate, œuf, fromage, maïs et surimi Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage Echine de porc sauce charcutière Haricost verts au beurre / Riz	Pâtes sauce bolognaise Dos de lieu sauce aux herbes Salade verte Fenouil braisé / Pâtes	Viande kebab Omelette à la ciboulette Pommes rissolées / Salade verte	Sauté de porc à la normande Wings de poulet au paprika Carottes vichy / Semoule aux épices	Brandade de poisson Saucisse grillée Salade verte Ratatouille / Purée de pommes de terre
DESSERT	Fruit frais Mousse au chocolat Tartelette amandine	Liégeois Gâteau au yaourt Fruit frais	Panna cotta au coulis de framboise Fruit frais Salade de fruits exotiques	Compote de pommes Fruit frais Rocher à la noix de coco	Tartelette exotique Crème aux oeufs Fruit frais
Équilibre TON menu	Salade de pommes de terre, tomates, œuf et vinaigrette Pané au fromage Haricost verts au beurre / Riz Fruit frais	Melon Pâtes sauce bolognaise Salade verte Liégeois	Radis et beurre Viande kebab Pommes rissolées / Salade verte Panna cotta au coulis de framboise	Salade de pennes au pesto et à la Mozzarella Sauté de porc à la normande Carottes vichy / Semoule aux épices Compote de pommes	Betteraves vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Tartelette exotique

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

Les plats sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, La Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, MSC, ...)

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

Code à saisir : 93XOIS

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

Collège et Lycée - Concarneau

Semaine du 29/06 au 05/07

MENU DU SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves, maïs et vinaigrette Mortadelle Salad'bar	Tomates farcies, mousse au thon Museau vinaigrette Salad'bar	Salade de blé aux petits légumes Terrine de légumes Salad'bar	Verrine d'avocat et crevettes Melon Salad'bar	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Ribs de porc au caramel Pavé de merlu Céleri crémeux façon risotto Purée de pommes de terre	Tarte tatin de légumes Poitrine de porc grillée Salade verte Lentilles	Pavé de saumon Filet de dinde Tomates rôties aux herbes Riz créole	Bujitos Bujitos végétarien Salade verte Blé	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite Dessert'bar	Fruit frais Crêpe sauce au chocolat Dessert'bar	Fruit frais Dessert'bar Ile flottante et crème anglaise	Fruit frais Salade de fruits frais Dessert'bar	

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

Les plats sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, La Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, MSC, …

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

Code à saisir : 93XOIS