MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 26/02 au 03/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
  Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
  Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Suivant le contrat**

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

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 04/03 au 10/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
  Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
  Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Suivant le contrat**

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

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE vinaigrette	Coleslaw		Accras de morue	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Escalope de volaille sauce chasseur Pommes vapeur quartier HVE		Boulettes de veau à la Portugaise Haricots verts	Nugget's de volaille FR sauce tartare Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Coulommiers		Rondelé	Mimolette
DESSERT	Fruit frais	Compote de pommes HVE		Cake au citron	Mousse chocolat au lait

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Suivant le contrat**

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

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre strasbourgeoise		Carottes râpées nature	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière Pommes rissolées	Poisson meunière nature Ratatouille		Sauté de volaille à la crème Beignets de brocolis	Macaronis sauce tomate mozzarella (plat complet) X
PRODUIT LAITIER	Camembert	Madeleine		Fraidou	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote pomme fraise	Fromage blanc sucré		Cake aux pommes	Banane

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Suivant le contrat**

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

MENU

Restaurant scolaire St Germain sur Ay

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise		Emincé bicolore	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière Haricots verts	Escalope de volaille napolitaine Semoule		Hachis parmentier Salade iceberg	Beignets au calamar sauce tartare Petits pois
PRODUIT LAITIER	Galette bretonne	Petit suisse aux fruits		Gouda	Vache picon
DESSERT	Yaourt aromatisé Local HVE	Fruit frais		Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt

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

Produits locaux
* Lait : Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland -50)
* Pommes : Les Vergers du Grand Parc (Coulombs-14)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast-50)
  Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches-50)
  Ferme de la Fouquière (Le Petit Celland-50)
  Ferme de la Haute Folie (Sainteny-50)

Pâtisserie maison

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Viande Label *

HVE **Haute Valeur Environnementale ***

AOP **Appellation d'Origine Protégée ***

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SGA504

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

*** Suivant le contrat**

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