MENU

ÉCOLE MARCEL CALLO - NANTES

Semaine du 26/02 au 03/03

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

Produits locaux
* Pain Label Rouge Tradition : Boulangerie Tradéoz 44
* Légumes et fruits : Fruidis 44
* Porc et boeuf : Viandissime 85
* Dinde : Ferme de la Bergeonnière 44
* Légumes secs : Orsenneau 85
* Poisson frais, pêche durable : Cap Marée Poisson 44
* Porc : Bernard Jean Floch 56
* Lait bio : GAEG de la Pannetière 44
* Galette : Catel Roc - Treilères 44

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.

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

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

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PROZC4

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

MENU

ÉCOLE MARCEL CALLO - NANTES

Semaine du 04/03 au 10/03

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

Produits locaux
* Pain Label Rouge Tradition : Boulangerie Tradéoz 44
* Légumes et fruits : Fruidis 44
* Porc et boeuf : Viandissime 85
* Dinde : Ferme de la Bergeonnière 44
* Légumes secs : Orsenneau 85
* Poisson frais, pêche durable : Cap Marée Poisson 44
* Porc : Bernard Jean Floch 56
* Lait bio : GAEG de la Pannetière 44
* Galette : Catel Roc - Treilères 44

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.

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

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

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PROZC4

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

MENU

ÉCOLE MARCEL CALLO - NANTES

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage		Crème de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonnade Salade verte	Sauté de volaille sauce thaï Haricots beurre	Saucisse grillée Carottes	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Compote de fruits	Flan nappé au caramel	Fromage & brownie	Fruit frais

Produits locaux
* Pain Label Rouge Tradition : Boulangerie Tradéoz 44
* Légumes et fruits : Fruidis 44
* Porc et boeuf : Viandissime 85
* Dinde : Ferme de la Bergeonnière 44
* Légumes secs : Orsenneau 85
* Poisson frais, pêche durable : Cap Marée Poisson 44
* Porc : Bernard Jean Floch 56
* Lait bio : GAEG de la Pannetière 44
* Galette : Catel Roc - Treilères 44

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.

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

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

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PROZC4

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

MENU

ÉCOLE MARCEL CALLO - NANTES

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Carottes râpées au citron		Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Jambon grillé Pommes rissolées	Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois	Merlu pané au citron Riz
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Fromage & chou à la crème	Salade de fruits

Produits locaux
* Pain Label Rouge Tradition : Boulangerie Tradéoz 44
* Légumes et fruits : Fruidis 44
* Porc et boeuf : Viandissime 85
* Dinde : Ferme de la Bergeonnière 44
* Légumes secs : Orsenneau 85
* Poisson frais, pêche durable : Cap Marée Poisson 44
* Porc : Bernard Jean Floch 56
* Lait bio : GAEG de la Pannetière 44
* Galette : Catel Roc - Treilères 44

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.

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

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

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PROZC4

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

MENU

ÉCOLE MARCEL CALLO - NANTES

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique	Riz au surimi et ciboulette	Velouté de butternut	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage	Poulet sauce tex mex Julienne de légumes	Mijoté de porc au miel Mogettes	Poisson gratiné Purée de potiron
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Entremets à la vanille	Fromage & marbré

Produits locaux
* Pain Label Rouge Tradition : Boulangerie Tradéoz 44
* Légumes et fruits : Fruidis 44
* Porc et boeuf : Viandissime 85
* Dinde : Ferme de la Bergeonnière 44
* Légumes secs : Orsenneau 85
* Poisson frais, pêche durable : Cap Marée Poisson 44
* Porc : Bernard Jean Floch 56
* Lait bio : GAEG de la Pannetière 44
* Galette : Catel Roc - Treilères 44

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.

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

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

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PROZC4

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