Collège Saint Michel - Liffré

Semaine du 01/04 au 07/04

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage Verrine de betteraves & crème fouettée Pêche au thon	Carottes râpées aux épices Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges Andouille	Chou chinois à l'emmental Œuf mayonnaise Salade de blé au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de dinde au lait de coco Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Salade verte Purée	Pané au fromage Semoule Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Fruit frais Cocktail de fruits Entremets au café & crème fouettée au cacao	Fromage blanc aux Spéculoos / brisures de biscuits Velouté aux fruits Fruit frais	Fruit frais Smoothie Crème normande
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage Sauté de dinde au lait de coco Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc aux Spéculoos / brisures de biscuits	Chou chinois à l'emmental Pané au fromage Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais

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

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

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SXMTXI

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 Michel - Liffré

Semaine du 08/04 au 14/04

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette Toast au fromage de chèvre Cervelas aux fines herbes	Chou blanc au jambon et fromage Carottes râpées & sésame Jambon blanc	Macédoine de légumes Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Pizza	Endives, salade, Gouda et croûtons Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote Rillettes de poisson Thaï
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges Pommes de terre vapeur	Pennes (bio) à la bolognaise Pennes Endives braisées	Duo de chipolata et merguez Chou-fleur Semoule	Curry de légumes au lait de coco Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt velouté Pot de crème à la vanille Barre bretonne / Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits exotiques Liégeois	Beignet Crumble Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Semoule au lait aux pépites de chocolat
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Yaourt velouté	Chou blanc au jambon et fromage Pennes (bio) à la bolognaise Pennes Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine de légumes Duo de chipolata et merguez Chou-fleur Fromage ou Laitage Beignet	Endives, salade, Gouda et croûtons Curry de légumes au lait de coco Riz Fromage ou Laitage Fruit frais

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

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

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SXMTXI

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 Michel - Liffré

Semaine du 15/04 au 21/04

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) Mousse de thon & ciboulette	Betteraves à la ciboulette Assiette de crudités Macédoine de légumes	Pizzetta Pomelo Andouille & cornichons	Céleri mimosa Taboulé à la menthe fraîche Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Semoule Piperade	Nuggets de blé Riz Haricots beurre	Mijoté de porc & graine de moutarde Petits pois Blé	Brandade de poisson Salade verte Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc stracciatella Fruit frais	Fruit frais Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas	Fruit frais Gratin de fruits rouges au mascarpone Gâteau au chocolat	Compote de fruits Fruit frais Financier
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées à l'orange Poulet sauce tandoori Semoule Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Betteraves à la ciboulette Nuggets de blé Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Pizzetta Mijoté de porc & graine de moutarde Petits pois Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri mimosa Brandade de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Compote de fruits

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

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

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SXMTXI

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 Michel - Liffré

Semaine du 22/04 au 28/04

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

MOVE your plate

La proposition de menu équilibré !

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

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

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SXMTXI

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 Michel - Liffré

Semaine du 29/04 au 05/05

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

MOVE your plate

La proposition de menu équilibré !

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

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

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : SXMTXI

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.