



# Restaurant scolaire- St Marc sur mer ST NAZAIRE



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées citron	 Betterave vinaigrette	Rosette ®	 Salade carnaval <small>concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette</small>	 Duo de crudités
 Lasagne Salade verte * <small>Sauce bolognaise, pâtes, béchamel, fromage</small>	Nuggets de blé + dosette ketchup	 Sauté de dinde sauce tomate	 Sauté de porc au miel et thym ®	 Colin sauce beurre blanc
 plat complet	Pommes vapeur	 Gratin de salsifis et pdt	 Carottes persillées	Semoule
		Yaourt sucré		
Crème au chocolat	Fruit de saison		Tarte au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Restaurant scolaire- St Marc sur mer ST NAZAIRE



Semaine 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Samoussa de légumes	Betterave ciboulette	Carottes râpée vinaigrette	Concombre à la crème	Salade coleslaw
Moelleux de poulet sauce basquaise	Poisson meunière	Jambon grill sauce forestière	Croc fromage <small>Pané de fromage: emmental, mozzarella</small>	Pennes bolognaise végétarienne*
Pommes noisettes	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Purée de pdt	-
			Yaourt sucré	
Purée de fruits	Fruit de saison	Carré framboise		Crème vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats

composés

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Restaurant scolaire- St Marc sur mer ST NAZAIRE



Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	 Persillade de pdt	Concombre à la crème	 Radis beurre	 Œufs mayonnaise
 Filet de poisson crème  ciboulette	 Sauté de bœuf sauce forestière	 Moelleux de poulet à l'échalote	 Omelette au fromage	 Saucisse végétale
Riz	Potiron rissolé	 Brocolis au beurre	Pommes noisettes + dosette ketchup	Flageolet 
Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème chocolat	Gateau de Pâques



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats

compo

sés

\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Restaurant scolaire- St Marc sur mer ST NAZAIRE



Semaine 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Concombre vinaigrette	Mortadelle ®	 Salade Lorette Mâche, betterave, vinaigrette	 Pommes de terre rosa
	 Steak haché au jus	 Poisson meunière + citron	 Sauté de dinde sauce au curry	 Boulette de bœuf sauce tomate
	 Julienne de légumes	Macaronis	 Semoule	Carottes au beurre
				Yaourt sucré
	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Restaurant scolaire- St Marc sur mer ST NAZAIRE

Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade de haricots verts	 Salade piémontaise Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	 Pizza au fromage	 Betterave vinaigrette	 Concombre à la crème
 Lentilles à l'indienne* lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices	 Emincé de bœuf à la provençale	 Sauté de dinde au jus	Raviolis à la sauce tomate* Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes	 Poisson meunière + citron
 Riz*	Petit pois	 Purée de brocolis	- Plat complet	 Duo de haricots
	Yaourt sucré			
Flan caramel		Purée de pommes fraise	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

\* Plats composés  
\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Restaurant scolaire- St Marc sur mer ST NAZAIRE



Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Taboulé	Œufs durs mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Salade Napoli <small>Pâtes, tomates, maïs, vinaigrette</small>	Radis beurre
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de boeuf sauce tex Mex	 Blanquette de poisson <small>poisson, crème, légumes, fumet de poisson</small>	 Couscous végétarien et boulettes de blé* <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon</small>	 Tomate farcie <small>tomate, bœuf, dinde, oignon, riz</small>
 Boulgour	Ratatouille	 Chou fleur persillé	Semoule	Riz
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Coupelle de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

\* Plats composés  
\*\* Sans

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.  
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



