



7056-57 - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 45 du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade lorette <small>Mâche, betterave, vinaigrette</small>	 Salade des tropiques <small>Carottes, ananas, surimi, mayonnaise</small>	 Céleri emmental à la crème	 Colin sauce homardine
 Emincés de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière + citron 	Tomates farçies	 Boulettes de soja sauce forestière	 Colin sauce homardine 
 Trio de légumes <small>Carottes, brocolis, choux fleurs</small>	Pommes vapeur	Riz	Haricots verts 	Purée de patate douce 
Coulommiers			Brie	
Brownie	Crème caramel	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific

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. »



7056-57 - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade piémontaise ® <small>Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		Pizza aux légumes		
	 Aiguillettes de poulet sauce coco	Quiche au fromage Salade verte *		Gratin de salsifis et pdt au jambon ®	 Filet de poisson blanc à l'italienne 
	 Carottes au beurre	-	-	-	Boulgour
			Mimolette		Camembert
	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

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. »



7056-57 - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de haricots vinaigrette 		 Salade verte emmental		 Salade de maïs et cœur de palmier
 Riz au poulet *	 Omelette sauce provençale 	 Roti de porc aux herbes ®	Cordon bleu	 Poisson blanc sauce citron
- Plat complet	Pennes	 Boulgour à la tomate	 Butternut au paprika	 Gratin de choux fleur
	St Nectaire		Brie	
Poire	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Pâtisserie	Yaourt à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certific

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. »

7056-57 - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de thon mayonnaise thon, tomate, mayonnaise		Entrée du chef Coquille, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaise	
Emincés de dinde à la crème	Lasagnes végétariennes *	Sauté de bœuf sauce barbecue	Plat du chef  Porc à l'ananas 	Colin sauce curry 
Purée de potiron	- Plat complet	Duo de haricots à l'ail 	Pommes vapeur  	Riz aux carottes 
St Paulin		Edam		Cantafrais
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert du chef Marbré maison	Eclair à la vanille



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié

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. »



7056-57 - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

Semaine 49 du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette		 Salade romaine <small>Pates, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette</small>		 Salade coleslaw
Falafels	 Poisson meunière + sauce tartare	 Filet de poulet à la tomate	Boulettes d'agneau sauce brune	 Lasagnes de saumon *
 Purée de patate douce	Riz	 Poêlée de choux fleurs et carottes	Flageolets 	-
	Vache picon		Buchette de chèvre	
Purée de fruits	Fruit de saison	Pain d'épices	Liégeois chocolat	Fruit de saison



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable

Produit biologique
Produit AOP

Plats
composés
Certifiés

*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. »*

7056-57 - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette			Macédoine d'œuf mayonnaise	
Cheeseburger	Paupiette de veau au jus	Boulettes de bœuf sauce tex mex	Hachis végétarien *	Blanquette de poisson
Pommes noisettes + ketchup	Haricots verts sauce maître d'hôtel	Gratin d'épinard	- Plat complet	Riz aux légumes
	St Paulin	Coulommiers		Vache picon
Coupelle de fruits au sirop	Pana cotta maison	Fruit de saison	Fromage blanc et morceaux de mangue + sucre	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

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. »



7056-57 - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 51 du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade trio de légumes <small>Carotte, céleri, betterave</small>	 Tarte au fromage et salade verte *	 Thon, œuf dur mayonnaise 	 Terrine de saumon sauce aneth  	
Sauté de bœuf sauce navarin	Tarte au fromage et salade verte *	Poisson meunière + citron 	Aiguillettes de poulet sauce aux champignons et aux marrons 	 Merlu sauce estragon 
 Petits pois	-	 Batonnière de légumes 	Pommes pin  	Boulgour
	Petit moulé ail et fines herbes			Samos
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Pâtisserie	 Dessert de Noël 	Fruit de saison





 Label Rouge
 Plat élaboré par nos chefs
  Produit Bleu Blanc Cœur
 pêche durable
  Produit biologique
 Produit AOP
  * Plats composés

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. »