






















## Restaurant scolaire STE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade 		 Salade Napoli  <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Nuggets de pois chiches + dose de ketchup	Fricadelle  sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Choucroute  <small>Chou à choucroute, pommes vaeur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson  sauce beurre blanc
 Boulgour 	 Petits pois	 Torsades 	-	 Carottes persillées 
		Yaourt aromatisé	<b>Fromage</b>	
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Flan caramel	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce



















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 STE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Crêpe au fromage	 Salade du pêcheur  <small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</small>	  Potage Dubarry <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	Moelleux de poulet au jus 	 Riz cantonnais*  <small>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</small>	Hachis parmentier*  <small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate,</small>
 Lentilles,  <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	 Haricots verts 	Ratatouille 	-	-
	Yaourt aromatisé	Crème anglaise		Fromage
 Mousse chocolat		Marbré au chocolat	Fruit de saison	 Purée de pomme poire



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

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 STE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Taboulé	 Salade Romaine <small>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</small>		 Pâté de campagne + cornichon ®
 Coquillettes à la bolognaise* <small>Sauce tomate, haché de bœuf</small>	Pizza aux légumes*	 Jambon grill sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	 Filet de poisson ciboulette <small>carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches</small>	 Blanquette de dinde
-	Salade verte*	 Gratin de chou-fleur	 Semoule	 Epinard à la crème
			<i>Fromage</i>	
 Crème à la vanille	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

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 STE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Duo de choux</b>   Chou blanc, chou rouge		 <b>Salade Jurassienne</b> Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgte	 <b>Potage de tomates aux vermicelles</b>  Tomate, légumes, vermicelles	 <b>Duo de crudité</b>  Céleri, carotte, vinaigrette
 <b>Coquiflette*</b>  Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	<b>Escalope viennoise</b>	 <b>Riz à la carbonara</b>  Dés de volaille, riz, crème	 <b>Bœuf bourguignon</b> 	<b>Filet de poisson sauce Armoricaine</b>  
-	 <b>Poêlée de légumes</b>	-	 <b>Carottes vapeur</b> 	 <b>Pommes vapeur</b>
	<b>Fromage</b>	 <b>Yaourt sucré</b>		
<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan caramel</b>		<b>Fruit de saison</b>	 <b>Purée de fruits</b>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

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 STE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	Plat végétarien	Endives vinaigrette	Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco	Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
Sauté de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	Tortelli épinards ricotta sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Porc au caramel	Hachis parmentier de poisson* Colin, purée de pommes de terre	Cordon bleu
Salsifis au beurre	-	Boulgour	-	Petits pois
	<b>Fromage</b>			
Fruit de saison	Purée de pommes poire	Fruit de saison	Flan à la vanille	Muffin aux pépites de chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

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 STE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE





























# Restaurant scolaire STE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  Chou blanc, carotte, mayonnaise	 Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle		 Carottes râpées vinaigrette 
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Palet montagnard à la sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Paupiettes de veau au jus	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass	 Steak haché  sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass
 Riz 	 Haricots verts 	 Poêlée de légumes	 Chou-fleur persillé 	 Semoule 
			Fromage	
Fruit de saison	 Mousse au chocoalat	 Yaourt sucré	Fruit de saison	 Purée de pommes banane



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

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 STE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE

Semaine 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023





























LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Duo de crudité</p>  <p>Céleri, carotte, vinaigrette</p>	 <p>Salade Normande</p>  <p>P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil</p>	 <p>Terrine forestière + cornichons</p> 	 <p>Perles acidulées</p>  <p>Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil</p>	
 <p>Cassoulet</p> <p>Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate</p>	<p>Poisson pané + citron</p>	<p>Filet de dinde crousty</p> 	<p>Aiguillette de poulet sauce au marron</p> 	 <p>Boulette de soja sauce tomate</p> <p>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>
<p>-</p>	 <p>Haricot beurre</p>	 <p>Purée de patate douce</p>  	<p>Pommes pin</p>  	 <p>Carottes vichy</p> 
 <p>Yaourt sucré</p>				<p>Fromage</p>
	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Carré au chocolat</p>  	 <p>Chou vanille sauce au chocolat</p>	<p>Purée de pomme pêche</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

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. »

