

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Cake au fromage de chèvre et chorizo	Carottes râpées aux épices Emincé de champignons à la crème de jambon	Potage de légumes	Chou chinois au fromage Chicken salad'	Œuf mayonnaise Macédoine
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Quiche lorraine Salade verte	Marée du jour (SIQO) Epinards à la crème	Tajine de légumes Semoule
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Vache qui Rit	Fromage ou Laitage	Rondelé	Brie
DESSERTS	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits Yaourt aromatisé	Crêpe et chantilly	Tarte au citron Fruit frais	Fruit frais
GOUTERS	Compote/petit suisse Marbré maison	Fruit frais Verre de lait/BN	Jus de fruits Pain et Vache Picon	Fruit frais Yaourt/Pain au lait	Jus de fruits Pain, beurre et chocolat

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galette et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

Menu des maternelles



Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.



Produit de saison

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



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois. 100% des laitages proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiordh



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri et pomme Granny au curry   Chou blanc et fromage  	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette Lentilles vertes & saumon fumé	Emincé bicolore  	Taboulé Salade de pâtes au thon	Salade d'endives au Gouda et croûtons   Salade de cœurs de palmiers, maïs épis et pousses de soja
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pennes à la carbonara Salade verte  	Sauté de dinde à la normande  Fricassée de carottes jaunes et oranges	Calamars à la romaine Semoule 	Chipolatas  Gratin de chou-fleur 	Curry de légumes au lait de coco   Riz
PRODUIT LAITIER	Edam 	Chanteneige	Fromage ou Laitage	Biscuit	Camembert
DESSERTS	Fruit frais   	Beignet Fruit frais   	Œufs au lait	Crème dessert Entremets au chocolat	Fruit frais   
GOUTERS	Jus de fruits/Yaourt nature Cracottes et pâte à tartiner	Fruit frais  Crème dessert/Madeleine	Compote/Petit suisse Moelleux aux pommes	Fruit frais  Fromage blanc/Boudoirs	Jus de fruits/Verre de lait Pain, beurre et confiture

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

Menu des maternelles



Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.



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



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois. 100% des laitages proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiordh



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, jambon, fromage  Haricots rouges, ananas & maïs	Betteraves vinaigrette   Haricots verts au vinaigre balsamique	Pomelo	2ème temps d'animation	Carottes râpées   Radis et beurre 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet à l'ananas   Petits pois 	Boulettes de soja à la tomate  Semoule 	Lasagnes Salade verte  		Poisson du jour (MSC) sauce au beurre blanc Pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Fromage de chèvre	Fromage ou Laitage 		Tomme
DESSERTS	Compote  Fruit frais  	Flan nappé au caramel Yaourt aux fruits	Poire au chocolat et à la chantilly		Cookies Fruit frais 
GOUTERS	Fruit frais Verre de lait/Donut	Compote/Petit suisse Croissant	Fruit frais  Baguette et fromage	Jus de fruits Yaourt nature/Cake au chocolat	Fruit frais  Fromage blanc/Brioche

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

Menu des maternelles



Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.



Produit de saison

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



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois. 100% des laitages proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiordh



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte, Mimolette et Edam   Champignons à la crème	Mousse de foie  Piémontaise	Chou blanc aux lardons  	Macédoine  Céleri rémoulade 	Salade de Blé façon César Toast au maquereau & citron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tortis (SIQO) sauce Napolitaine et fromage râpé 	Bœuf au paprika  Carottes Vichy 	Curry de volaille  Riz 	Jambon braisé  Purée	Lieu (MSC) sauce Dieppoise Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Gouda 	Fromage ou Laitage	Picon	Mimolette
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert 	Fruit frais  	Fruit frais  	Mousseline aux fruits Panna cotta	Muffin Fruit frais  
GOUTERS	Fruit frais  Yaourt nature sucré/Briochette	Jus de fruits/Verre de lait Rose des Sables	Cocktail de fruits Yaourt/Gaufrette à la vanille	Compote Petit suisse nature/Galette Saint Michel	Fruit frais  Pain de mie et pâte à tartiner

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

Menu des maternelles



Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.



Produit de saison

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



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois. 100% des laitages proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiordh



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème) Cake au chorizo	Chou chinois râpé, lardons et fromage de brebis Endives, noix et pommes	Salade de pâtes au thon	Œuf dur mayonnaise Terrine de légumes sauce Cocktail	Râpé de légumes Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf sauce moutarde Julienne de légumes	Mijoté de poulet aux champignons Frites	Pizza margherita Salade verte	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz	Poisson pané Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Vache qui Rit	Fromage ou Laitage	Brie	Edam
DESSERTS	Fruit frais	Oeufs au lait Fromage blanc aux framboises	Compote et sablé breton	Fruit frais	Tarte au chocolat Fruit frais
GOUTERS	Jus de fruits Petit suisse/Gâteau au yaourt	Compote Liégeois/Boudoirs	Fruit frais Fromage blanc/Pain, beurre et chocolat	Jus de fruits Verre de lait/BN	Fruit frais Yaourt nature sucré/Pain de mie et confiture

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu)
& Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

Menu des maternelles



Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.



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



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois. 100% des laitages proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiordh



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Chou blanc à la Japonaise 	Friand au fromage Flamenkuche	La César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 	Concombre Bulgare  Betteraves, crème de ciboulette 	Rillettes et cornichons  Cervelas 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Paupiette de veau  Haricots beurre	Galette et jambon  Salade verte 	Saucisse grillée  Lentilles cuisinées 	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes 
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Gouda 	Fromage ou Laitage	Brie	Emmental 
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Yaourt aromatisé fermier 	Entremets au chocolat  Flan nappé au caramel	Crème dessert 	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots Melba	Fruit frais 
GOUTERS	Fruit frais  Petit suisse/Marbré maison	Compote Verre de lait/BN	Jus de fruits Pain et Vache Picon	Fruit frais  Yaourt/Pain au lait	Jus de fruits Pain, beurre et chocolat

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

Menu des maternelles



Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.



Produit de saison

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



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois. 100% des laitages proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiordh



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**