

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Cake à la tomate & fromage de brebis	Concombre en vinaigrette Carottes râpées	Salade de betteraves (bio) aux pomme	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Radis (bio) & beurre Râpé de courgettes (bio) sauce au yaourt
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de dinde rôti Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte	Hot dog Salade verte		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
PRODUIT LAITIER	Vache Qui Rit	Cantadou	Fromage ou Laitage		Gouda
DESSERTS	Fruit frais	Fromage blanc Flan nappé au caramel	Compote de fruits		Mousse au chocolat Crème brûlée
GOUTERS	Cracottes & pâte à tartiner Yaourt nature & jus de fruits	Fruit frais Crème dessert & madeleine	Smoothie & boudoirs Fromage blanc		Compote & petits suisses Moelleux aux pommes

 **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	Friand au fromage Pizza	Céleri rémoulade au curry Tomates vinaigrette	Salade (bio & locale) de croûtons & lardons	Jeudi 8 mai - Victoire 45	Pâté de foie Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Mijoté de porc à la moutarde Petits pois cuisinés	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule	Lieu au beurre blanc (MSC) Epinards		Paupiette de veau Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Camembert	Biscuit	Fromage ou Laitage		Gouda
DESSERTS	Fruit frais	Liégeois à la vanille Panna cotta aux framboises	Tarte fine aux pommes (locales)		Muffin Fruit frais
GOUTERS	Compote de fruits Petits suisses & croissant	Donut & fruit frais Verre de lait	Pain baguette & fromage Jus de fruits		Fruit frais Brioche & fromage blanc

 **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)
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, fromage, cornichons & œuf Taboulé 	Carottes (bio & locales) râpées à la ciboulette   Salade de tomates (bio & locales) & maïs  	Radis & beurre  	Pennes au thon, tomates et basilic  Toast de fromage de chèvre & chorizo	Tzatziki   Emincé de navet long sauce soja
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé  Haricots verts 	Pâtes à la bolognaise Salade verte  	Viande de kebab sauce blanche Pommes rissolées	Sauté de dinde  Carottes glacées 	Brandade de poisson Salade verte  
PRODUIT LAITIER	Petits suisses aux fruits	Rondelé	Fromage ou Laitage	Kiri	Chanteneige 
DESSERTS	Fruit frais   Fruit frais  	Crème dessert  Abricots melba	Velouté aux fruits	Tarte au chocolat Fruit frais  	Fruit frais  
GOUTERS	Compote de fruits & verre de lait Gaufrettes Saint-Michel	Rose de sables & jus de fruits Petits suisses nature	Cocktail de fruits & fromage blanc Gaufrette à la vanille	Briochette & fruit frais  Yaourt nature sucré	Fruit frais  Pain de mie, 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)
Gaufrettes 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 blé au jambon & fromage Cake aux légumes	Rillettes & cornichons Pâté de campagne	Salade verte, Edam, Gouda, croûtons, maïs & tomates	Pastèque Melon	Tomates à la vinaigrette Salade niçoise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson meunière Piperade	Paëlla au poulet Riz	Bouchée au jambon Poêlée de courgettes	Rôti de porc au miel et à la moutarde Gratin de brocolis & mozzarella	Curry de légumes au lait de coco Blé
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Tomme	Fromage ou Laitage	Fromage	Edam
DESSERTS	Fromage blanc (bio & local) et Spéculoos Yaourt velouté	Fruit frais Fruit frais	Fruit frais Fruit frais	Riz au lait Panna cotta et son coulis	Chou à la crème Fruit frais
GOUTERS	Gâteau au yaourt & jus de fruits Petits suisses	Fruit frais Fromage blanc & boudoirs	Compote de fruits & yaourt Pain, beurre & chocolat	BN / Jus de fruits Verre de lait	Pain de mie & confiture / Fruit frais Yaourt nature sucré



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 (bio & locales) râpées et maïs  Champignons, crème de citron	Concombre sauce bulgare  Gaspacho de tomates 	Pomelo	Ascension	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel  Boulgour aux petits légumes 	Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés 	Lasagnes de légumes  Salade verte 		
PRODUIT LAITIER	Fromage de chèvre	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage		
DESSERTS	Fruit frais 	Donut Fruit frais 	Poire, chocolat & chantilly		
GOUTERS	Compote de fruits / Marbré (élaboré dans notre cuisine)  Verre de lait	Fruit frais  Yaourt / Madeleine	Petits suisses & galette St Michel Jus de fruits		

 **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 !**