

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves  Salade de haricots verts au thon 	Céleri râpé & pommes Granny au curry  Champignons à la grecque 	Carottes râpées au vinaigre balsamique   	Croque-monsieur Pizza au fromage	Salade verte, Edam, Gouda, croûtons, maïs, tomates & oignons  Radis & beurre 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille - SIQO- et ketchup  Lentilles 	Hachis parmentier  Salade verte 	Hot dog  Salade verte 	Lieu -SIQO- sauce du chef Courgettes sautées 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER	Brebis crème	Babybel	Fromage ou Laitage	Edam 	Rondelé - SIQO
DESSERTS	Liégeois Petits suisses aux fruits	Crumble  Fruit frais  	Tarte au citron 	Mousse au chocolat  Entremets à la vanille 	Brioche perdue  Fruit frais  
GOUTERS	Pain, beurre & chocolat Fromage blanc & fruit frais 	Liégeois & boudoirs Compote de fruits	Gâteau au yaourt  Petits suisses & jus de fruits	Yaourt nature sucré & fruit frais  Pain de mie & confiture	Gaufrette Jus de fruits & verre de lait

 **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**

 **Fait Maison**

 **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 Muffin au fromage	Macédoine de légumes Œuf sauce cocktail	Blé au chorizo	Râpé de légumes en vinaigrette Tomates au vinaigre balsamique	Riz au surimi Salade de pâtes au pesto rosso
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé - SIQO Poêlée du chef	Tajine de légumes aux fruits secs Semoule	Filet de poisson - SIQO-meunière au citron Fondue de poireaux	Sauté de dinde - SIQO- aux pommes Potatoes	Mijoté de porc au miel Petits pois
PRODUIT LAITIER	Edam	Vache Qui Rit		Chanteneige	Camembert - SIQO
DESSERTS	Fruit frais	Yaourt fermier Crème dessert de la ferme	Liégeois à la vanille	Salade de fruits frais	Rose des sables Fruit frais
GOUTERS	Pain au lait & petits suisses Jus de fruits	Pâtisserie du chef Fromage blanc & fruit frais	Cracottes & pâte à tartiner Yaourt nature & jus de fruits	Pain, beurre & miel Compote & verre de lait	Fruit frais Croissant & crème dessert

 **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**

 **Fait Maison**

 **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  Salade de lentilles, fromage de brebis & oignons 	Rillettes de poisson  Sardines au citron	Velouté de potiron 	Semaine du goût & 1er temps d'animation	Perlines au thon, tomates & basilic  Cake au légumes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage  Haricots verts au beurre 	Pâtes à la bolognaise  Salade verte 	Assiette kebab Pommes rissolées / Salade panachée 		Poulet rôti  Carottes glacées 
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Tartare	Fromage		Gouda
DESSERTS	Flan nappé au caramel Liégeois	Fruit frais  	Compote & Spéculoos 		Gâteau au yaourt  Fruit frais  
GOUTERS	Compote & donut Verre de lait	Yaourt aromatisé & moelleux aux amandes (maison)  Jus de fruits	Pain au chocolat Petits suisses & fruit frais 	Fromage blanc & brioche Jus de fruits	Pain de mie & fromage Fruit frais 

 **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**

 **Fait Maison**

 **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 niçoise 	Rillettes & cornichons 	Salade verte, Edam & Mimolette   	Pizzetta	Concombre à la crème  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas  Flageolets  	Paëlla au poulet   (riz) 	Poisson du jour au beurre blanc  Fondue de poireaux 	Rôti de porc mariné   Gratin de chou-fleur & pommes de terre  	Nuggets de blé  Piperade 
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Kiri	Fromage	Fromage	Chanteneige 
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais  	Tartelette au chocolat 	Riz au lait & coulis de fruits rouges 	Chou à la crème 
GOUTERS	Barre bretonne & compote Verre de lait	Fromage blanc & briochette au chocolat Jus de fruits	Yaourt aromatisé & fruit frais  Gaufrette à la vanille	Crème dessert & jus de fruits Galette St Michel	Petits suisses & boudoirs Fruit frais 



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'Oignon (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)



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



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



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



Fait maison



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiorh

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Betterevas vinaigrette 	Carottes râpées au citron 	Céleri rémoulade & jambon 	Toussaint
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel  Petits pois 	Hamburger  Frites 	Filet de dinde aux herbes  Riz basmati	Poisson du jour  Brocolis, tomates & mozzarella 	
PRODUIT LAITIER	Brie 	Babybel	Fromage	Tomme blanche 	
DESSERT	Cookies	Fruit frais 	Compote de pommes 	Flan pâtissier	
GOUTERS	Pain au lait & liégeois Fruit frais 	Pain & Vache Picon Compote de fruits	BN & jus de fruits Verre de lait	Marbré  Yaourt & fruit frais 	



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 Morcière (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)



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



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



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



Fait maison



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiorh

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !