

	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Tortis aux légumes et maïs	Pomelo	Endives aux pommes  	Rémoulade de céleri au cumin  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la Normande  Frites	Merguez  Carottes Vichy 	Jambon grillé  Flageolets 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Riz 	Merlu pané au citron Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruit frais  	Flan Pâtissier	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Tarte au citron
GOUTERS	Jus de fruits Petit suisse/Pain au lait	Fruit frais  Crème dessert/Croissant	Compote/Verre de lait Pain, beurre et miel	Jus de fruits Fromage blanc/Pâtisserie du chef	Fruit frais  Yaourt nature/Cracottes et pâte à tartiner



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)



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



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	Râpé de légumes au vinaigre balsamique 	Blé à l'orientale	Pâté de foie 	Concombre à la crème 	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes  Macaronis	Steak haché sauce au poivre Julienne de légumes 	Jambalaya  Riz 	Poulet rôti  Semoule 	Poisson du jour sauce Aurore Brocolis au beurre 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Marbré	Fruit frais  	Panna cotta et Oréo	Fruit frais  
GOUTERS	Compote Verre de lait/Donut	Fruit frais  Petit suisse/Gaufrette à la vanille	Jus de fruits/Yaourt aromatisé Moelleux aux amandes	Fruit frais  Fromage blanc/Pain au chocolat	Jus de fruits Pain de mie et fromage



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)
Gallettes 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



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	Lundi de Pâques	Duo de râpés au curry  	Macédoine de légumes 	Riz au surimi 	Animation Far West!
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Concombre (bio) à la crème  		Salade de pâtes, poulet & croûtons	
PRODUIT LAITIER		Boulettes de soja cuisinées 	Pizza	Bœuf à la méditerranéenne 	
DESSERTS		Semoule 	Salade verte  	Crumble de ratatouille	
GOUTERS		Edam 	Fromage	Brie	
		Salade de fruits 	Crème dessert à la vanille  	Fruit frais  	
		Fruit frais   			
		Compote de fruits	Fruit frais 	BN & fromage blanc	Pain au lait & yaourt
		Petits suisses & barre bretonne	Pain & Vache Picon	Jus de fruits	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



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	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 !**