

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, œuf & cornichons	Tzatziki (concombre bio) 	Radis & beurre 	Macédoine de légumes	Pennes au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé  Haricots verts (bio) au beurre 	Fondant de porc aux champignons  Pâtes 	Hamburger Pommes rissolées & salade verte 	Merguez  Haricots blancs 	Poisson sauc au beurre blanc Carottes glacées 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt de la ferme 	Compote de fruits 	Panna cotta (bio) & fraises Tagada 	Rose des sables
GOUTERS	Fromage blanc & boudoir Jus de fruits	Petits suisses & fruit frais  Gâteau au sucre	Verre de lait & madeleine Jus de fruits	Compote & yaourt Pain, beurre & chocolat	Yaourt nature sucré Pain au lait & fruit frais 



Fournisseurs locaux

Pain: boulangerie de Gorges

Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES

Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat

Poisson: Cap Marée

Miel (occasionnel): Montbert

Galettes & crêpes: Catel Roc

Légumes secs (occasionnel): Orsonneau

Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé



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	Betteraves vinaigrette  Emincé de champignons à la ciboulette	Crème de carottes à la Vache Qui Rit 	Chou blanc aux lardons  	Mousse de foie  Saucisson sec 	Riz au thon Toast à la sardine
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé & ketchup  Tortis	Sauté de poulet forestier  Semoule 	Filet de lieu au beurre blanc (SIQO) Riz 	Boulettes de boeuf sauce poivre Poêlée de légumes	Jambon braisé  Haricots verts à l'ail 
PRODUIT LAITIER	Edam 	Brie	Fromage ou Laitage	Chanteneige	Picon
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert 	Fruit frais  	Fruit frais  	Muffin Fruit frais  	Entremets à la vanille Milk shake
GOUTERS	Pain au chocolat & fruit frais  Verre de lait	Barre bretonne & petits suisses Jus de fruits	Pain au lait & yaourt Compote de fruits	Fromage blanc & BN Fruit frais 	Pain baguette & Vache Picon Fruit frais 

 **Fournisseurs locaux**
 Pain: boulangerie de Gorges
 Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES
 Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat
 Poisson: Cap Marée
 Miel (occasionnel): Montbert
 Galettes & crêpes: Catel Roc
 Légumes secs (occasionnel): Orsonneau
 Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé

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

Taboulé de la mer
(semoule, tomates, surimi
sauce crème)



Salade de pommes de
terre, maïs et fromage

MARDI

11 Novembre

MERCREDI

Emincé bicolore



JEUDI

Potage de légumes



VENDREDI

Cœuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes



Haut de cuisse de poulet



Julienne de légumes

Pizza Margherita

Salade verte



Rôti de porc au Colombo



Gratin de chou-fleur



Mijoté de haricots rouges à
la mexicaine



Riz



Fromage blanc

Fromage ou Laitage

Emmental



Rondelé à l'ail

Fruit frais



Crème brûlée

Tarte au chocolat aux
éclats de caramel

Fruit frais



Salade de fruits



Fruit frais



Crème dessert &
madeleine

Fruit frais



Moelleux aux pommes

Compote & petits suisses

Gaufre & fruit frais



Verre de lait

Cracottes & pâte à tartiner

Fromage blanc & jus de
fruits

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 : smdiord



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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 
	Salade de chou 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

	Reblochonade 
	Salade verte 

PRODUIT LAITIER

	Petits suisses
--	----------------

DESSERTS

	Fruit frais 
--	---

GOUTERS

	Pain baguette & fromage
	Jus de fruits

MARDI

	Toast de crème fraîche, lardons & fromage de chèvre
	Friand

	Sauté de volaille Thaï
	Haricots beurre

	Brie
--	------

	Flan nappé au caramel
	Semoule au lait 

	Croissant
	Compote & fromage blanc

MERCREDI

	Menu asiatique
--	----------------

--	--

--	--

--	--

	Biscuit palmier & fruit frais 
	Verre de lait

JEUDI

	Crème de légumes 
--	--

	Galette au jambon & fromage 
	Salade verte 

	Rondelé 
--	---

	Fruits façon melba 
	Cocktail de fruits

	Yaourt & galette St Michel
	Fruit frais 

VENDREDI

	Rosette et cornichons 
	Terrine de campagne 

	Lieu (SIQO) sauce du chef
	Carottes 

	Edam 
--	--

	Quatre-quarts
	Fruit frais 

	Brioche & petits suisses
	Fruit frais 

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

Salade de tortis



Blé au surimi

MARDI

Betteraves & maïs en vinaigrette



Salade de lardons, pommes et Comté

MERCREDI

Crêpe au fromage

JEUDI

Salade coleslaw



Champignons à la bulgare

VENDREDI

Potage aux légumes de saison



HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande



Poêlée du chef

Merlu pané au citron (SIQO)

Riz

Chipolatas



Fondue de poireaux

Boulettes de soja, tomates et basilic



Petits pois



Mijoté de porc au miel



Frites

PRODUIT LAITIER

Chanteneige

Gouda



Fromage ou Laitage



Fromage de chèvre

Emmental



DESSERTS

Compote de fruits



Fruit frais



Yaourt aromatisé

Oeufs au lait

Mousse au chocolat

Tarte au citron

Fruit frais



Fruit frais



GOUTERS

BN & verre de lait

Fruit frais



Rose des sables

Petits suisses nature & jus de fruits

Gaufrette à la vanille

Fromage blanc & fruit frais



Briochette & yaourt nature sucré

Fruit frais



Pain de mie & pâte à tartiner

Compote de fruits

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 : smdiorh



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