



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Friand au fromage Crêpe au fromage	Salade de pâtes (bio) au surimi 	Melon  Carottes râpées au citron 	Pâté de foie Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Jambon grillé - SIQO Petits pois 	Paupiette de dinde au paprika Poêlée de carottes	Couscous de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) & légumes du couscous 	Carbonara au thon Coquillettes 
PRODUIT LAITIER		Samos		Tomme blanche	
DESSERTS		Mousse au chocolat Velouté au fruits	Quatre-quarts	Compote de fruits Fruit frais 	Entremets à la vanille  Ile flottante 
GOUTERS		Cocktail de fruits & madeleine Verre de lait	Pain & Vache Picon Compote de fruits	Yaourt nature sucré Galette Saint Michel & fruit frais 	Croissant & petits suisses Compote de fruits


 **Producteurs locaux**  
Le pain provient de la Boulangerie Gorges (44190 Gorges)  
Pommes, poires et jus de pommes: les Vergers du Lac (85600 La Guyonnière)  
Lait cru entier, le fromage blanc, les yaourts aux fruits/sucrés: L'Epicierie de la Ferme (85610 Cugand)  
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive (44190 Saint Hilaire de Clisson)  
Galette et crêpe fraîches faites à la main: Bertel'galett (22690 Pleudihen sur Rance)  
Légumes secs: SARL Orssonneau (85190 Aizenay)  
Viande fraîche de porc et bœuf : Viandissime (85170 Le Poiré sur Vie)  
Viande de dinde: Ferme de la Brégeonnerie (44390 Nort sur Erdre)  
Dinde et volaille: Beziau SAS (85110 La Roche sur Yon)  
Poisson frais: Cap Marée (44000 Min de Nantes)

 **Menu des maternelles**


 **Fait Maison**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **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](http://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 	Concombre à la crème   Salade de tomates & maïs 	Pastèque 	Pennes au thon, tomates & basilic 	Melon   Betteraves à la vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage   Haricots verts au beurre - SIQO	Pâtes (bio) à la bolognaise   Salade verte 	Pilons de poulet  Semoule 	Fondant de porc au thym - SIQO  Poêlée de légumes aux herbes	Poisson du jour sauce à l'aneth  Purée
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré		Vache Qui Rit 	
DESSERTS	Crème dessert  Liégeois	Fruit frais 	Entremets à la vanille 	Gâteau à la menthe & chocolat   Fruit frais 	Compote de fruits  Fruit frais 
GOUTERS	Fromage blanc & doowap  Fruit frais 	Compote & BN  Verre de lait	Pain de mie, beurre & fromage  Jus de fruits	Pain au chocolat  Compote & petits suisses	Yaourt aromatisé & galette St Michel  Fruit frais 

 **Producteurs locaux**  
Le pain provient de la Boulangerie Gorges (44190 Gorges)  
Pommes, poires et jus de pommes: les Vergers du Lac (85600 La Guyonnière)  
Lait cru entier, le fromage blanc, les yaourts aux fruits/sucrés: L'Epicerie de la Ferme (85610 Cugand)  
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive (44190 Saint Hilaire de Clisson)  
Galette et crêpe fraîches faites à la main: Bertel'galett (22690 Pleudihen sur Rance)  
Légumes secs: SARL Orssonneau (85190 Aizenay)  
Viande fraîche de porc et bœuf : Viandissime (85170 Le Poiré sur Vie)  
Viande de dinde: Ferme de la Brégeonnerie (44390 Nort sur Erdre)  
Dinde et volaille: Beziau SAS (85110 La Roche sur Yon)  
Poisson frais: Cap Marée (44000 Min de Nantes)

 **Menu des maternelles**


 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **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](http://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	Tomates à la vinaigrette  Salade grecque	Rillettes & cornichons Maquereau à la moutarde	Œuf mayonnaise	Pastèque  Melon 	Salade verte, Edam et Mimolette  Courgettes râpées au curry 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de volaille à la marocaine Semoule 	Poisson du jour Piperade	Brochette de poulet au thym & citron Pommes de terre rissolées	Rôti de porc au miel & moutarde - SIQO Gratin de brocolis & mozzarella 	Dahl de Lentilles au lait de coco  Riz 
PRODUIT LAITIER		Rondelé nature - SIQO 		Cantadou	
DESSERTS	Fromage blanc Yaourt velouté	Gaufre Fruit frais 	Fruit frais  	Flan pâtissier  Fruit frais 	Petits suisses Glace
GOUTERS	Pain au lait Liégeois & fruit frais 	Pain & Vache Picon Compote de fruits	Barre bretonne Jus de fruits / Verre de lait	Pain, beurre & chocolat Compote de fruits	Marbré  Yaourt & fruit frais 


 **Producteurs locaux**  
Le pain provient de la Boulangerie Gorges (44190 Gorges)  
Pommes, poires et jus de pommes: les Vergers du Lac (85600 La Guyonnière)  
Lait cru entier, le fromage blanc, les yaourts aux fruits/sucrés: L'Epicier de la Ferme (85610 Cugand)  
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive (44190 Saint Hilaire de Clisson)  
Galette et crêpe fraîches faites à la main: Bertel'galett (22690 Pleudihen sur Rance)  
Légumes secs: SARL Orssonneau (85190 Aizenay)  
Viande fraîche de porc et bœuf : Viandissime (85170 Le Poiré sur Vie)  
Viande de dinde: Ferme de la Brégonnerie (44390 Nort sur Erdre)  
Dinde et volaille: Beziau SAS (85110 La Roche sur Yon)  
Poisson frais: Cap Marée (44000 Min de Nantes)

 **Menu des maternelles**


 **Fait Maison**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **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](http://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 & mais, vinaigrette balsamique  Champignons & crème de citron	Saucisson à l'ail Rosette & cornichons	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits 	Perlines océane (surimi) Salade de blé aux lardons	Melon  Betteraves vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel - SIQO Trio de céréales	Steak haché sauce au paprika Petits pois cuisinés 	Rougail de saucisse Riz basmati	Filet de dinde & Ketchup - SIQO Ratatouille	Gratiné de raviolins aux épinards  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Cantal		Kiri	
DESSERTS	Fruit frais 	Donut Fruit frais 	Compote de fruits 	Entremets au chocolat  Petits suisses	Salade de fruits frais  Fruit frais 
GOUTERS	Compote & fromage blanc Pain aux raisins	Madeleine & petits suisses Fruit frais 	Yaourt nature & jus de fruits Cracottes & pâte à tartiner	Pain, beurre & miel Compote & verre de lait	Flan nappé au caramel Gaufrette & jus de fruits


 **Producteurs locaux**  
Le pain provient de la Boulangerie Gorges (44190 Gorges)  
Pommes, poires et jus de pommes: les Vergers du Lac (85600 La Guyonnière)  
Lait cru entier, le fromage blanc, les yaourts aux fruits/sucrés: L'Epicier de la Ferme (85610 Cugand)  
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive (44190 Saint Hilaire de Clisson)  
Galette et crêpe fraîches faites à la main: Bertel'galett (22690 Pleudihen sur Rance)  
Légumes secs: SARL Orssonneau (85190 Aizenay)  
Viande fraîche de porc et bœuf : Viandissime (85170 Le Poiré sur Vie)  
Viande de dinde: Ferme de la Brégonnerie (44390 Nort sur Erdre)  
Dinde et volaille: Beziau SAS (85110 La Roche sur Yon)  
Poisson frais: Cap Marée (44000 Min de Nantes)

 **Menu des maternelles**


 **Fait Maison**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **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](http://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  Macédoine de légumes	Crêpe au fromage Bruschetta	Concombre à la menthe  	Tomates vinaigrette  Céleri râpé aux pommes	Pâté de campagne Cervelas
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Curry de légumes & pois chiches  Riz / Salade verte 	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Haricots verts 	Pizza Salade verte 	Jambon Grillé Carottes	Poisson du jour sauce au beurre blanc Semoule 
PRODUIT LAITIER		Saint Paulin		Buchette de fromage de chèvre 	
DESSERTS	Velouté aux fruits Fromage blanc & Spéculoos	Fruit frais  Poire au sirop	Panna cotta au caramel 	Muffin aux pépites  Fruit frais 	Compote de fruits Fruit frais 
GOUTERS	dONUT & compote Verre de lait	Pain, beurre & confiture Fromage blanc & jus de fruits	Pain de mie & fromage Compote de fruits	Brioche & yaourt aromatisé Jus de fruits	Moelleux aux amandes Petits suisses & fruit frais 


 **Producteurs locaux**  
Le pain provient de la Boulangerie Gorges (44190 Gorges)  
Pommes, poires et jus de pommes: les Vergers du Lac (85600 La Guyonnière)  
Lait cru entier, le fromage blanc, les yaourts aux fruits/sucrés: L'Epicerie de la Ferme (85610 Cugand)  
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive (44190 Saint Hilaire de Clisson)  
Galette et crêpe fraîches faites à la main: Bertel'galett (22690 Pleudihen sur Rance)  
Légumes secs: SARL Orssonneau (85190 Aizenay)  
Viande fraîche de porc et bœuf : Viandissime (85170 Le Poiré sur Vie)  
Viande de dinde: Ferme de la Brégeonnerie (44390 Nort sur Erdre)  
Dinde et volaille: Beziau SAS (85110 La Roche sur Yon)  
Poisson frais: Cap Marée (44000 Min de Nantes)

 **Menu des maternelles**


 **Fait Maison**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : smdiorh



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