

LUNDI

Tortis aux légumes et maïs



Riz au thon et petits pois



Cordon bleu

Poêlée du chef

Yaourt nature sucré

Fruit frais



Donut & compote

Verre de lait

MARDI

Betteraves à la vinaigrette



Salade de lardons, pommes
et Comté



Jambon fumé - SIQO



Frites

Saint Paulin - SIQO



Yaourt aromatisé

Crème créole

Moelleux aux amandes &
fromage blanc

Jus de fruits

MERCREDI

Chou rouge à la vinaigrette



Merguez

Flageolets

Compote de fruits



Pain de mie & fromage

Compote de fruits

JEUDI

La coleslaw



Champignons à la bulgare



Falafels de fèves et
coriandre



Coquillettes

Vache Picon

Entremets



Fromage blanc

Yaourt aromatisé &
brioche

Jus de fruits

VENDREDI

Potage



Merlu pané au citron

Haricots verts



Cantadou

Génoise à la confiture



Fruit frais



Pain, beurre & confiture

Fruit frais



HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

GOUTERS



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 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

Code à saisir : smdiordh



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

LUNDI

Râpé de légumes & vinaigrette balsamique

Endives au fromage & vinaigrette au miel



MARDI

Riz au surimi et ciboulette

Salade de pâtes au jambon



MERCREDI

Céleri aux pommes



JEUDI

Velouté de butternut



VENDREDI

Betteraves vinaigrette



Cervelas vinaigrette



HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis au fromage



Salade verte



Steak haché sauce au poivre

Julienne de légumes

Beignets de calamars

Haricots plats

Mijoté de porc au miel - SIQO



Haricots blancs au thym



Filet de colin meunière

Purée de potiron



PRODUIT LAITIER

Rondelé à l'ail & fines herbes - SIQO



Petits suisses

Crème de brebis

Brie - SIQO

DESSERTS

Crème dessert à la vanille

Ile flottante

Fruit frais



Muffin aux pépites de chocolat



Entremets au chocolat



Fromage blanc

Cocktail de fruits frais



Fruit frais



GOUTERS

Liégeois & Doowap

Jus de fruits

Cocktail de fruits & madeleine

Verre de lait

Pain de mie & pâte à tartiner

Compote de fruits

Yaourt nature sucré & galette St Michel

Fruit frais



Compote & petits suisses

Pain aux raisins



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



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

Code à saisir : smdiordh



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

Feuilleté au fromage

Cake au fromage de chèvre
et chorizo



MARDI

Carottes râpées aux épices



Emincé de champignons à
la crème



MERCREDI

Haricots verts au thon



Quiche lorraine



Salade verte



JEUDI

Crème d'asperges



Filet de poisson

Epinards à la crème



VENDREDI

Chou chinois à l'emmental



Œuf mayonnaise

Tajine de pois chiches aux
fruits secs



Semoule (bio) & légumes
du tajine



HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

Yaourt nature sucré



Chavroux

DESSERTS

Fruit frais



Fromage blanc

Entremets au caramel



Compote de fruits



Far breton



Fruit frais



Petits suisses sucrés

Chocolat liégeois

GOUTERS

Fromage blanc & BN

Fruit frais



Goûter du chef

Pain de mie, beurre &
fromage

Jus de fruits

Compote & petits suisses

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé & barre
bretonne

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 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

Code à saisir : smdiorh



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette 
Lentilles vertes & lardons fumés 

MARDI

Chou blanc au jambon et fromage 
Carottes râpées 

MERCREDI

Frisée aux pommes, raisins & noix 

JEUDI

Velouté de haricots verts 

VENDREDI

Endives et salade au Gouda et croûtons 
Salade au Bleu 

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Carottes à l'orange 

Pennes à la bolognaise 

Poulet façon grand-mère - SQIO 
Bouलगour 

Chipolatas - SIQO
Chou-fleur vapeur

Curry de légumes au lait de coco 
Riz 

PRODUIT LAITIER

Picon

Fromage blanc 

Edam - SIQO 

Kiri

DESSERTS

Yaourt velouté
Pot de crème à la vanille 

Fruit frais 

Ile flottante

Donut
Fruit frais 

Compote de fruits
Poire cuite au caramel 

GOUTERS

Pain au lait & liégeois
Fruit frais 

Compote de fruits
Pain, beurre & chocolat

Yaourt & gaufrette
Jus de fruits

Compote de fruits
Pain de mie & confiture

Marbré
Verre de lait & 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 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

Code à saisir : smdiordh



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Noël	Velouté de légumes 	Chou blanc & Mimolette 	Friand au fromage	Carottes râpées  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Steak haché sauce ketchup Boullgour 	Pâtes sauce carbonara au thon  Salade verte 	Mijoté de porc & graine de moutarde - SIQO  Petits pois 	Parmentier de poisson  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Camembert		Vache Qui Rit	Samos
DESSERTS		Crème dessert	Cocktail de fruits	Fruit frais  	Entremets à la vanille 
GOUTERS		Petits suisses & madeleine Fruit frais 	Yaourt nature & jus de fruits Cracottes & pâte à tartiner	Pain, beurre & miel Verre de lait & compote	Flan nappé au caramel & boudoir 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 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

Code à saisir : smdiordh



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !