



	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	Radis & beurre	Pennes au thon, tomates & basilic Salade de riz au chorizo	Melon Betteraves à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Haricots verts au beurre	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Pilons de poulet (SIQO) Pommes rissolées	Fondant de porc aux champignons (SIQO) Carottes Vichy	Brandade de poisson Salade verte
PRODUIT LAITIER		Tomme Blanche		Cantadou	
DESSERTS	Fruit frais	Crème dessert Yaourt aromatisé	Entremets au praliné	Liégeois au chocolat Glace	Compote de fruits Fruit frais
GOUTERS	Compote Verre de lait/Donut	Jus de fruits Fromage blanc/Moelleux aux amandes	Compote Pain de mie et fromage	Jus de fruits Yaourt aromatisé/Brioche	Fruit frais Pain, beurre et confiture

 **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	Piémontaise 	Cake aux légumes  Blé au chorizo 	Salade verte, Edam et Mimolette  Courgettes râpées au curry 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Keftas de volaille à la marocaine  Semoule	Poisson du jour  Piperade	Moussaka de bœuf  Salade verte 	Sauté de poulet (SIQO)  Gratin de brocolis et mozzarella 	Dahl de lentilles au lait de coco  Riz/lentilles 
PRODUIT LAITIER		Chanteneige 		Boursin	Pavé frais
DESSERTS	Fromage blanc & billes croc' Yaourt velouté	Marbré Fruit frais 	Pomme cuite au four 	Banane Fruit frais 	Fruit frais 
GOUTERS	Jus de fruits Liégeois/Doowap	Cocktail de fruits Verre de lait/Madeleine	Compote Pain de mie et pâte à tartiner	Fruit frais Yaourt nature sucré/Galettes St Michel	Compote Petit suisse/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'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 et maïs au vinaigre balsamique  Champignons et crème de citron 	Rosette et cornichons Saucisson à l'ail	Pamplemousse	Animation "Berlin"	Œuf à la mayonnaise  Pastèque
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel (SIQO)  Boullgour aux petits légumes 	Steak haché Petits pois cuisinés  	Rougail de saucisse  Riz basmati 		Tortellinis gratinés  Salade verte  
PRODUIT LAITIER		Camembert (SIQO)			
DESSERTS	Mousse au chocolat Glacé	Donut Fruit frais 	Compote 		Salade de fruits frais  Fruit frais 
GOUTERS	Fruit frais Fromage blanc/BN		Jus de fruits Pain de mie, beurre et fromage	Compote/Petit suisse Pain au chocolat	Fruit frais/Yaourt aromatisé Barre Bretonne


 **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 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 du pêcheur	Crêpe au fromage Bruschetta	Concombre à la menthe	Tomates vinaigrette Salade aux lardons	Pâté de campagne Céleri râpé à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Coquillettes à la Napolitaine et fromage Salade verte	Emincé de dinde à la Normande (crème et champignons) (SIQO) Haricots verts	Jambon grillé Semoule	Porc au thym (SIQO) Carottes	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz
PRODUIT LAITIER		Petit suisse		Vache qui Rit	
DESSERTS	Velouté aux fruits Fromage blanc et Spéculoos	Fruit frais	Panna cotta au caramel	Muffin aux pépites Fruit frais	Compote Poire rôtie
GOUTERS	Fruit frais Liégeois/Pain au lait	Compote Pain, beurre et chocolat	Jus de fruits/Yaourt Gaufrettes	Compote Pain de mie et confiture	Fruit frais Verre de lait/Marbré maison


 **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 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 au fromage blanc 	Coquillettes au poulet 	Radis & beurre 	Concombre à la vinaigrette 	Betteraves à la vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée (SIQO) Purée	Poisson pané au citron Epinards à la crème 	Pâtes à la bolognaise  Salade verte  	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons et œuf  	Poulet à la Marocaine (SIQO)  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER		Camembert		Rondelé	
DESSERTS	Crème dessert	Fruit frais  	Cocktail de fruits	Liégeois	Crêpe
GOUTERS	Compote/Fromage blanc Pain aux raisins	Fruit frais Petit suisse/Madeleine	Jus de fruits/Yaourt nature Cracottes et pâte à tartiner	Compote/Verre de lait Pain, beurre et miel	Jus de fruits Flan nappé au caramel/Boudoirs

 **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**


 **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	Pâté de campagne 	Cœuf Mimosa 	Toussaint	Riz au surimi 	Quiche au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau  Blé nature 	Boulettes de soja à la tomate  Pommes de terre rissolées		Calamars à la Romaine Blettes à la crème 	Filet de poisson sauce aurore  Chou-fleur gratiné à la béchamel  
PRODUIT LAITIER		Tomme de Mauges (SIQO)		Samos	
DESSERTS	Fruit frais  	Cocktail de fruits		Moelleux aux amandes 	Yaourt aromatisé
GOUTERS	Fruit frais Fromage blanc/Doowap	Compote Verre de lait/BN		Compote/Petit suisse Pain au chocolat	Fruit frais Yaourt aromatisé/Galettes St Michel

 **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**


 **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 !**