MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - GORGES

Semaine du 26/02 au 03/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Oeuf mayonnaise	Chou blanc aux lardons	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Rillettes & cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Crêpe au fromage Brocolis au beurre	Jambon braisé - SIQO Ratatouille	Curry de volaille - SIQO Riz	Boulettes de boeuf aux champignons Haricots beurre	Filet de poisson aux petits légumes Trio de céréales
PRODUIT LAITIER	Tomme de Savoie - SIQO	Saint Nectaire	Fromage ou Laitage	Samos	Vache Picon
DESSERTS	Chocolat liégeois	Far breton	Compote de pêches	Entremets au praliné & Spéculoos	Fruit frais
GOUTERS	Doowap & fromage blanc Fruit frais	BN & compote de fruits Verre de lait	Pain de mie, beurre & fromage Jus de fruits	Petits suisses & pain au chocolat Fruit frais	Yaourt aromatisé & compote Galettes Saint 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'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

Code à saisir : smdiorh

CLIC&MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - GORGES

Semaine du 04/03 au 10/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de quinoa - SIQO	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Endives, noix & pommes	Potage de légumes	Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue - SIQO Julienne de légumes	Pané de poisson au citron Pommes de terre sautées	Paupiette de veau au jus Cocos blancs	Sauté de porc au colombo - SIQO Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
PRODUIT LAITIER	Petits suisses	Tartare	Fromage ou Laitage	Chantaillou	Vache Qui rit
DESSERTS	Entremets au chocolat	Yaourt nature sucré	Compote et sablé breton	Brownie	Cocktail de fruits
GOUTERS	Donut & compote Verre de lait	Moelleux aux amandes Fromage blanc & jus de fruits	Pain de mie & fromage Compote de fruits	Brioche & yaourt aromatisé Jus de fruits	Pain, beurre & confiture 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

Code à saisir : smdiorh

CLIC&MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - GORGES

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne	Crêpe au fromage Pizzetta	Betteraves et fromage de brebis	Crème Dubarry	Terrine de campagne Rosette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte	Sauté de poulet Thaï (SIQO) Haricots beurre	Pâtes gratinées aux épinards et ricotta Salade verte	Saucisse grillée (SIQO) Carottes	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Saint Paulin	Fromage ou Laitage	Edam	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Fruit frais	Semoule au lait Panna cotta et Oréo	Crème dessert	Brioche perdue au chocolat Fruit frais	Salade de fruits frais Fruit frais
GOUTERS	Compote Verre de lait/Barre bretonne	Fruit frais Fromage blanc/Doowap	Jus de fruits Pain de mie, beurre et fromage	Compote Yaourt aromatisé/Galettes Saint Michel	Fruit frais Petit suisse/Pain au chocolat

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

Code à saisir : smdiorh

CLIC&MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - GORGES

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Riz (bio) au thon et petits pois	La coleslaw aux raisins Salade de lardons, pommes et Comté	Pomelo	Taboulé Salade de pommes de terre, œuf et fromage	Velouté de potiron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Normande (SIQO) Poêlée du chef	Jambon grillé (SIQO) Frites	Merguez Flageolets	Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois	Colin pané Choux de Bruxelles
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Petits suisses	Fromage ou Laitage	Fromage de chèvre	Emmental (SIQO)
DESSERTS	Yaourt aromatisé Crème Créole	Fruit frais	Mousse au chocolat	Compote et biscuit Poire Belle Hélène	Barre Bretonne et crème Anglaise Fruit frais
GOUTERS	Fruit frais Liégeois/Pain au lait	Compote Pain et Vache Picon	Jus de fruits Verre de lait/BN	Compote et biscuit Pain, beurre et chocolat	Compote Yaourt/Marbré

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

Code à saisir : smdiorh

CLIC&MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - GORGES

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Endives au fromage, vinaigrette au miel	Feuilleté au fromage Flamenküche	Céleri aux pommes	Velouté de butternut	Betteraves à la vinaigrette Salade de haricots verts
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis (bio) au fromage Salade verte	Steak haché sauce au poivre Julienne de légumes	Poisson du jour à l'Armoricaine Riz	Mijoté de porc à la moutarde (SIQO) Lentilles	Poulet Tex Mex (SIQO) Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Saint Bricet	Yaourt nature sucré	Fromage (SIQO)	Bûchette laitière	Vache qui Rit
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Fromage blanc	Fruit frais	Pomme cuite au caramel	Entremets au chocolat	Cocktail de fruits Fruit frais
GOUTERS	Fruit frais Petit suisse/Croissant	Compote Fromage blanc/Madeleine	Jus de fruits Flan nappé au caramel/Gaufrette	Compote Verre de lait/Pain, beurre et miel	Jus de fruits Yaourt nature/Cracotte et pâte à tartiner

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

Code à saisir : smdiorh

CLIC&MIAM!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.