



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette  Cocktail de concombre et pommes 	Pommes de terre, cornichons, œuf & fromage Cake salé à l'emmental	Blé, mozzarella & pesto	Courgettes râpées au curry  Salade de poulet, petits pois et tomates 	Duo de radis, carottes & ciboulette  Avocat et cœurs de palmiers 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel & moutarde - SIQO  Lentilles au jus 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Piperade	Longe de porc sauce barbecue - SIQO Bâtonnière de légumes	Dos de colin meunière Gratin de brocolis et mozzarella	Paëlla au poulet 
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Cantal	Fromage ou Laitage	Samos	Tomme blanche
DESSERTS	Fruit frais 	Riz au lait au caramel et beurre salé  Gâteau au fromage blanc 	Grillé aux pommes	Flan aux pépites de chocolat  Fruit frais 	Fruit frais 
GOUTERS	Fromage blanc & salade de fruits Moelleux aux amandes	Brownie & compote Verre de lait	Pain de mie & Kiri Jus de fruits	Brioche & fruit frais  Yaourt aromatisé	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'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**


 **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 : smdiordh




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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à la menthe Blé au surimi	Concombre au fromage de brebis Salade d'artichaut et tomates	Betteraves vinaigrette	Pennes au poulet & copeaux de parmesan Toast au thon	Salade verte, Edam & Mimolette Tomates & fromage à l'huile d'olives
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts à l'ail	Pâtes à la napolitaine Salade verte	Escalope de dinde sauce suprême Boulgour	Fondant de porc aux champignons - SIQO Poêlée du chef	Brandade de poisson Salade verte
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Bûchette de fromage de chèvre	Fromage ou Laitage	Cantadou	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Fruit frais	Fromage blanc et Oréo Entremets aux Smarties	Gaufre au sucre	Cake au citron Fruit frais	Compote de fruits Fruit frais
GOUTERS	Quatre-quarts & liégeois Jus de fruits	Cookies & fruit frais Verre de lait	Pain & Vache Picon Compote de fruits	Flan pâtissier Cocktail de fruits	Pain aux raisins Petits suisses & compote

 **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**

 **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.**

 **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**


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	Riz océane Cake aux légumes 	Crêpe au fromage Salade de boulgour	Méli-mélo de légumes 	Semaine du goût 1er temps d'animation	Carottes râpées en vinaigrette  Haricots verts au vinaigre balsamique
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois cuisinés 	Bœuf aux olives Tian de légumes 	Poisson du jour au citron Riz basmati		Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Vache Picon	Fromage ou Laitage		Fromage blanc
DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt aromatisé Flan nappé au caramel	Milk shake aux fruits rouges 		Fruit frais 
GOUTERS	Petits suisses & compote Croissant	Milk shake & madeleine Fruit frais 	Yaourt nature & jus de fruits Cracotte & pâte à tartiner	Moelleux au citron & fruit frais  Flan nappé au caramel	Pain, beurre & miel Compote & verre de lait


 **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**


 **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 (SIQQ) 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	Pizza Salade de pâtes au thon	Betteraves vinaigrette  Champignons à la grecque 	Wrap de crudités au fromage frais 	Trio de concombre, oignons rouges & Edam  Salade d'asperges, tomates et copeaux de parmesan 	Macédoine de légumes Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille au ketchup  Haricots beurre	Hachis parmentier  Salade verte 	Sauté de veau au romarin Légumes poêlés	Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées 	Dalh de lentilles au lait de coco  Riz
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Cantal	Fromage ou Laitage	Fromage	Petits suisses
DESSERTS	Fruit frais 	Crème dessert  Mousse au chocolat	Semoule au lait 	Roulé à la framboise  Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais 
GOUTERS	Dowap & fromage blanc Salade de fruits	Roulé à la confiture Compote & verre de lait	Pain de mie, beurre & emmental Jus de fruits	Pain au chocolat & fruit frais  Yaourt aromatisé	Muffin aux fruits rouges Petits suisses & 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'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 (SIQQ) 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	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives) 	Tomates et mozzarella 	Céleri râpé aux pommes  	Carottes râpées au citron 	Cake aux légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet à la crème  Carottes au cumin 	Coquillettes à la bolognaise	Pizza aux fromages  Salade verte 	Bœuf à la méditerranéenne Pommes noisettes	Filet de poisson au beurre blanc Brocolis 
PRODUIT LAITIER	Brie	Cantadou	Fromage ou Laitage	Petits suisses	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Panna cotta aux fruits rouges 	Entremets au chocolat & copeaux blancs 	Compote & madeleine
GOUTERS	Compote de fruits Barre bretonne & verre de lait	Pain au lait & confiture Liégeois & jus de fruits	Pain & Vache Picon Fruit frais 	Flan pâtissier Compote de fruits	Yaourt & cocktail de fruits 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 Brégeonnerie (44390 Nort sur Erdre)
Dinde et volaille: Beziau SAS (85110 La Roche sur Yon)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Min de Nantes)

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

 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

 **Fait maison**

 **Plat végétarien**


CLIC&MIAM!

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	Taboulé	Toussaint	Betteraves vinaigrette 	Salade de penne & surimi	Salade verte, Edam & Mimolette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Épinards à la crème 		Saucisse grillée - SIQO  Flageolets	Poulet rôti  Haricots verts	Riz sauté aux petits pois, oignons & œuf 
PRODUIT LAITIER	Fromage		Saint Nectaire	Rondelé	Bûchette de fromage de chèvre
DESSERT	Crème dessert		Fruit frais 	Brownie 	Fruit frais 
GOUTERS	Croissant & compote Petits suisses		Cracotte & pâte à tartiner Yaourt nature & jus de fruits	Flan nappé au caramel Gâteau au yaourt & fruit frais 	Pain, beurre & miel Compote & verre de lait

 **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'Épicerie 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)

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

 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

 **Fait maison**

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiorh

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !