












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Emincé de champignons à la grecque	Pommes de terre au thon tomate  Toast au maquereau & citron	Mousse de foie	Macédoine de légumes Céleri rémoulade 	Chou blanc au fromage  Salade au Bleu, croûtons & noix 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate  Pâtes	Jambon fumé Haricots verts à l'ail 	Filet de dinde au curry - SIQO  Riz créole 	Boulettes de boeuf Ratatouille	Poisson sauce dieppoise Semoule 
PRODUIT LAITIER	Bûchette de fromage de chèvre	Vache Qui Rit 	Fromage ou Laitage	Tomme blanche	Chanteneige
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Compote de pêches	Gaufre Fruit frais 	Fromage blanc Entremets au praliné
GOUTERS	Dowap & fromage blanc Jus de fruits	Compote & BN Verre de lait	Pain de mie, beurre & fromage Jus de fruits	Compote & petits suisses Pain au chocolat	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'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

Code à saisir : smdiordh



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane  Cake au chorizo	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Pamplemousse	Champignons à la crème	2ème temps d'animation: le marché aux épices	Céleri rapé aux pommes  Betteraves & crème fouettée aux herbes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue - SIQO Julienne de légumes	Bœuf à la tomate  Frites	Poisson meunière Boulgour - SIQO 		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Camembert	Fromage ou Laitage		Crème de brebis
DESSERTS	Beignet au chocolat Fruit frais 	Yaourt aromatisé Crème anglaise	Flan nappé au caramel		Cocktail de fruits Fruit frais 
GOUTERS	Pain au lait & liégeois Fruit frais 	Pain & Vache Picon Compote de fruits	Barre bretonne & verre de lait Fruit frais 	Pain, beurre & chocolat Compote de fruits	Croissant & yaourt 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

Code à saisir : smdiorh



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette	Rosette et cornichons Mousse de foie	Chou-fleur sauce cocktail 	Salade César  Chou façon piémontaise 	Crêpe au fromage Friand au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Steak haché de bœuf Blé 	Paupiette de veau au jus Poêlée campagnarde 	Chipolatas - SIQO Lentilles cuisinées 	Filet de poisson sauce aux crustacés Brocolis à la vapeur 
PRODUIT LAITIER	Rondelé aux fines herbes	Chanteneige	Fromage ou Laitage	Cantal AOP - SIQO	Carré frais
DESSERTS	Petits suisses aux fruits Entremets au chocolat	Fruit frais 	Barre bretonne	Abricots au sirop Fruit frais 	Fruit frais 
GOUTERS	Pain aux raisins Fromage blanc & fruit frais 	Compote & madeleine Petits suisses	Cracotte & pâte à tartiner Yaourt nature & jus de fruits	Pain, beurre & miel Compote & verre de lait	Flan nappé au caramel Dowap & 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


Code à saisir : smdiordh



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux dés de volaille & maïs Riz au thon et petits pois	La coleslaw Salade de lardons, pommes et Comté	Salade de pomelo et orange	Salade aux raisins secs et croûtons Rémoulade de céleri	Velouté de carottes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts à l'ail	Émincé de dinde aux champignons - SIQO Frites	Jambon braisé Semoule créole	Merlu pané Riz aux petits légumes	Falafels Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Chavroux	Emmental	Fromage ou Laitage	Tartare	Vache Qui Rit - SIQO
DESSERTS	Fruit frais	Mousse au chocolat Crème créole	Velouté aux fruits	Fruit frais	Moelleux au citron Fruit frais
GOUTERS	Fromage blanc & salade de fruits Pain, beurre & confiture	Compote & donut Verre de lait	Pain de mie & fromage Fruit frais	Yaourt aromatisé & brioche Jus de fruits	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 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

Code à saisir : smdiordh



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigrette balsamique  Salade croquante au chou chinois à l'emmental 	Riz au surimi et ciboulette  Toast aux sardines & chiffonnade de salade 	Céleri aux pommes  	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale   Mini penne, olives & jambon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Coquillettes (bio) au fromage   Salade verte 	Poulet sauce tex mex - SIQO Petits pois à la française 	Calamars à l'armoricaine Haricots plats	Mijoté de porc au miel - SIQO  Haricots blancs au thym	Dos de colin Carottes aux épices
PRODUIT LAITIER	Boursin	Brie	Fromage ou Laitage	Saint Bricet	Gouda
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Petits suisses aux fruits	Fruit frais 	Donut au chocolat	Entremets au chocolat  Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits Fruit frais 
GOUTERS	Liégeois & barre bretonne Jus de fruits	Cocktail de fruits & madeleine Verre de lait	Pain & Vache Picon Compote de fruits	Yaourt nature sucré & galette St Michel Fruit frais 	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 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

Code à saisir : smdiordh



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