



	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Cake au fromage de chèvre et chorizo	Carottes râpées aux épices  Champignons à la crème	Pizza	Betteraves vinaigrette Râpé de radis noir, pommes & Mimolette 	Piémontaise  Salade de quinoa & fromage de brebis
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco - SIQO  Haricots panachés	Hachis parmentier  Salade verte 	Rôti de veau & crème aux champignons - SIQO Julienne de légumes	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule 	Filet de poisson Épinards à la crème 
PRODUIT LAITIER	Tartare	Edam	Fromage ou Laitage	Carré frais	Roitelet
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc au coulis  Crème dessert	Gâteau de riz  	Compote de fruits Fruit frais 	Pasteis de Nata
GOUTERS	Croissant & compote Petits suisses	Pain, beurre & confiture Fromage blanc & fruit frais 	Cracottes & pâte & tartiner Yaourt nature & jus de fruits	Flan nappé au caramel Doowap & 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'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	Pâques	Crêpe au fromage Tarte aux oignons	Pâté de foie	Œuf mayonnaise Macédoine de légumes	Salade au Gouda & croûtons Salade au Bleu & noix
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Nuggets de volaille Ratatouille - SIQO 	Paupiette de veau Purée	Bœuf bourguignon  Blé 	Riz (bio) aux petits pois, oignons & œuf  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Six de Savoie	Fromage ou Laitage 	Chantailou	Emmental AOP - SIQO
DESSERTS		Flan nappé au caramel Yaourt velouté	Liégeois	Fruit frais 	Yaourt nature sucré Crème anglaise
GOUTERS		BN & compote Verre de lait	Pain de mie, beurre & emmental Jus de fruits	Pain au chocolat Yaourt aromatisé & compote	Fruit frais  Petits suisses & galette 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**


 **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	Carottes râpées à l'orange 	Salade de blé	Chou blanc & Mimolette  	Betteraves vinaigrette 	Friand au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché sauce ketchup Semoule 	Poisson meunière Petits pois cuisinés 	Tortellinis aux épinards & ricotta   Salade verte 	Escalope de dinde à la crème - SIQO Frites	Jambon fumé - SIQO Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 
DESSERTS	Petits suisses aux fruits	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Entremets au caramel 	Roulé à la confiture 
GOUTERS	Pain au lait & crème dessert Jus de fruits	Vache Picon Compote de fruits	Barre bretonne & verre de lait Fruit frais 	Pain, beurre & chocolat Compote de fruits	Croissant & yaourt Cocktail 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	Émincé de champignons à la ciboulette	Œuf mayonnaise	Salade de pâtes (bio), jambon & fromage 	Concombre bulgare	Pommes de terre au thon tomate 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage  Brocolis au beurre 	Sauté de porc à l'ananas - SIQO  Purée	Dinde au curry - SIQO  Poêlée de navets au miel	Filet de poisson sauce dieppoise Semoule 	Boulettes de bœuf Légumes sauce basquaise
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 
DESSERTS	Quatre-quarts	Fruit frais  	Crêpe au sucre	Compote de fruits	Chocolat liégeois
GOUTERS	Doowap & verre de lait Jus de fruits	Compote de fruits BN & fromag blanc	Pain de mie, beurre & fromage Jus de fruits	Yaourt aromatisé & galette St Michel Fruit frais 	Pain au chocolat 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'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

Code à saisir : smdiordh



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