




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins, sauce crème) 	Pomelo	1er mai	Céleri râpé à la vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Julienne de légumes	Rôti de porc au colombo (SIQO) Pommes de terre sautées		Poisson à la sauce tomate Gratin de chou-fleur 	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage de chèvre		Emmental (SIQO)	Rondelé à l'ail et aux fines herbes
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 		Brownie 	Cocktail de fruits
GOUTERS	Compote Verre de lait/Donut	Jus de fruits/Fromage blanc Moëlleux aux amandes		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'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)

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

 **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 : smdiordh


LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Betteraves & ciboulette 	Taboulé  Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf 	8 mai	Ascension	Concombre, ricotta et basilic  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage  Pâtes	Pilons de poulet (maternelles) / Haut de cuisse de poulet (primaires) - SIQO  Haricots verts à l'ail			Brandade de poisson  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Kiri	Yaourt nature sucré			Tomme blanche
DESSERTS	Crème dessert Liégeois au chocolat	Fruit frais  			Compote de fruits 
GOUTERS	Barre bretonne & compote de fruits Verre de lait	Jus de fruits Briochette & fromage blanc			Fruit frais  Pain au chocolat & petits suisses


 **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: Beziou SAS (85110 La Roche sur Yon)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Min de Nantes)

 **Menu des maternelles**
 **Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.**

 **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	Crêpe au fromage Friand au fromage	Rillettes & cornichons Maquereau à la moutarde	Céleri rémoulade 	Salade verte, Edam & Gouda  Salade, ananas, noix et pommes 	Salade de pépinettes, pesto & mozzarella  Cake aux légumes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de volaille - SIQO  Petits pois cuisinés 	Poisson du jour sauce au beurre blanc Semoule aux petits légumes 	Tomates farcies au bœuf  Blé	Rôti de porc au miel et à la moutarde - SIQO Purée	Boulettes de soja cuisinées  Piperade
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Petits suisses	Saint Paulin	Cantal	Vache Qui Rit 
DESSERTS	Fromage blanc Yaourt velouté	Fruit frais 	Entremets à la vanille & biscuit 	Panna cotta au coulis de fruits rouges  Riz au lait 	Brownie  Fruit frais 
GOUTERS	Pain au lait & liégeois Fruit frais 	Compote de fruits Pain & Vache Picon	BN & verre de lait Jus de fruits	Compote & yaourt Marbré maison	Pain, beurre & chocolat 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'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**

 **Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.**

 **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	Pentecôte	Pizza margherita Tarte au fromage	Salade de tomates & dés de fromage  	Emincé de céleri & lardons  	Œuf mayonnaise  Macédoine de légumes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Nuggets de poisson Ratatouille	Rougail de saucisse - SIQO  Riz basmati 	Sauté de dinde sauce ketchup - SIQO  Brocolis	Tortellini aux épinards et ricotta  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Gouda 	Fromage ou Laitage	Camembert	Fromage blanc
DESSERTS		Glace Yaourt aromatisé	Poire Liégeoise  	Gâteau au yaourt  Fruit frais 	Salade de fruits frais  Fruit frais 
GOUTERS		Compote de fruits Fromage blanc & madeleine	Flan nappé au caramel Jus de fruits & gaufrette	Pain, beurre & miel Compote & verre de lait	Cracottes & pâte à tartiner Jus de fruits & yaourt nature


 **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**

 **Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.**

 **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	Tomates au vinaigre balsamique   Emincé bicolore  	Friand au fromage Bruschetta 	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne Cervelas	Concombre à la menthe   Salade aux lardons  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux   Salade verte 	Emincé de volaille à la normande (crème & champignons) - SIQO  Haricots beurre	Jambon grillé - SIQO Semoule 	Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz	Paupiette de veau Carottes à la crème 
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Petits suisses	Fromage ou Laitage	Brebicrème	Edam
DESSERTS	Velouté aux fruits  Fromage blanc & Spéculoos	Fruit frais   	Mousse au caramel 	Compote de fruits  Fruit frais 	Muffin aux pépites  Fruit frais 
GOUTERS	Croissant & petits suisses Fruit frais 	Donut & compote Verre de lait	Pain de mie & fromage Fruit frais 	Pain, beurre & confiture Fruit frais 	Yaourt aromatisé & brioche 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'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: Beziou SAS (85110 La Roche sur Yon)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Min de Nantes)

 **Menu des maternelles**


 **Bœuf, porc, volaille et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français.**

 **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

Code à saisir : smdiordh



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