

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Céleri (bio) aux pommes 	Salade de pommes de terre au poulet Riz à la mexicaine	Radis et beurre 	Salade verte (bio), fromage, tomates et jambon  Betteraves à la vinaigrette 	Concombre (bio) à la vinaigrette  Salade (bio), croûtons & fromage 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée  Lentilles 	Poisson pané Epinards (bio) à la crème 	Pâtes (bio) à la bolognaise  Salade verte 	Poulet au curry  Ratatouille 	Riz (bio) sauté aux petits pois, carottes, oignons & œufs 
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Yaourt sucré	Fromage ou Laitage	Kiri	Cantadou
DESSERTS	Liégeois Milk shake	Fruit frais 	Gâteau au yaourt	Tarte au chocolat Fruit frais 	Fruit frais 
GOUTERS	Petits suisses & fruit frais  Gâteau au sucre	Fromage blanc & boudoir Jus de fruits	Pain, beurre & chocolat Compote & yaourt	Jus de fruits Verre de lait & madeleine	Yaourt nature sucré Pain au lait & fruit frais 

 **Fournisseurs locaux**  
 Pain: boulangerie de Gorges  
 Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES  
 Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat  
 Poisson: Cap Marée  
 Miel (occasionnel): Montbert  
 Galettes & crêpes: Catel Roc  
 Légumes secs (occasionnel): Orsonneau  
 Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé

### 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](http://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	Coquillettes de terre à la niçoise (coquillettes, thon, tomates & olives) Salade de blé au pesto	Duo de râpés (bio) au curry Concombre (bio) à la crème	Macédoine de légumes	Tomates (bio) & mozzarella Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette	Cake au fromage Quiche aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce chef Haricots beurre	Boulettes de soja Semoule	Pizza Salade verte	Bœuf à la méditerranéenne Crumble de légumes	Filet de poisson (MSC) sauce aurore Gratin de chou-fleur sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Fromage ou Laitage	Picon	Babybel
DESSERTS	Fruit frais	Yaourt aromatisé Fromage blanc (bio) aux framboises	Mousse au chocolat	Rocher à la noix de coco Fruit frais	Fruit frais
GOUTERS	Barre bretonne Compote & petits suisses	Pain au chocolat Verre de lait & cocktail de fruits	Yaourt & fruit frais Biscuit Prince à la vanille	Fromage blanc & BN Jus de fruits	Pain baguette & Vache Picon Fruit frais



#### Fournisseurs locaux

Pain: boulangerie de Gorges  
Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES  
Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat  
Poisson: Cap Marée  
Miel (occasionnel): Montbert  
Galettes & crêpes: Catel Roc  
Légumes secs (occasionnel): Orsonneau  
Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé

#### 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](http://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	Perlins Océane (perlins, surimi, tomates, crème ciboulette) Pommes de terre, oignons & œufs	Concombre (bio), oignons rouges & Edam  Champignons à la grecque 	Crêpe au fromage	Semaine du goût - 1er temps animation	Betteraves aux pommes  Carottes (bio) râpées au citron  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Carottes (bio) au cumin 	Hachis parmentier Salade verte  	Sauté de porc  Brocolis		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Rondelé à l'ail & fines herbes 	Fromage ou Laitage		Gouda
DESSERTS	Cocktail de fruits Fruit frais  	Ile flottante Crème renversée	Fruit frais  		Tarte au citron Fruit frais  
GOUTERS	Crème dessert & madeleine Fruit frais 	Yaourt nature & boudoir Smoothie	Moelleux aux pommes Petits suisses & compote	Gaufre & fruit frais  Verre de lait	Cracottes & pâte & tartiner Fromage blanc & jus de fruits

 **Fournisseurs locaux**  
 Pain: boulangerie de Gorges  
 Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES  
 Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat  
 Poisson: Cap Marée  
 Miel (occasionnel): Montbert  
 Galettes & crêpes: Catel Roc  
 Légumes secs (occasionnel): Orsonneau  
 Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé

### 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](http://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	Friand au fromage	Pomelo	Riz au poulet façon césar	Céleri râpé en vinaigrette 	Pâté de foie 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé  Petits pois cuisinés 	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) & légumes du tajine 	Filet de poisson meunière au citron Purée de potiron	Emincé de dinde tandoori  Potatoes	Boulettes de bœuf Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 
DESSERT	Fruit frais   	Fromage blanc  	Salade de fruits frais 	Crème dessert  	Tarte fine aux pommes 
GOUTERS	Compote & BN Verre de lait	Petits suisses nature Rose des sables & jus de fruits	Cocktail de fruits & fromage blanc Gaufrette à la vanille	Briochette & yaourt nature sucré Jus de fruits	Liégeois & galette St Michel Fruit frais 



#### Fournisseurs locaux

Pain: boulangerie de Gorges  
Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES  
Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat  
Poisson: Cap Marée  
Miel (occasionnel): Montbert  
Galettes & crêpes: Catel Roc  
Légumes secs (occasionnel): Orsonneau  
Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé



**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



**Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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	Salade de pommes de terre, fromage, œuf & cornichons	Tzatziki (concombre bio) 	Radis & beurre 	Macédoine de légumes	Pennes au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé  Haricots verts (bio) au beurre 	Fondant de porc aux champignons  Pâtes 	Hamburger Pommes rissolées & salade verte 	Merguez  Haricots blancs 	Poisson sauc au beurre blanc Carottes glacées 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt de la ferme 	Compote de fruits 	Panna cotta (bio) & fraises Tagada 	Rose des sables
GOUTERS	Fromage blanc & boudoir Jus de fruits	Petits suisses & fruit frais  Gâteau au sucre	Verre de lait & madeleine Jus de fruits	Compote & yaourt Pain, beurre & chocolat	Yaourt nature sucré Pain au lait & fruit frais 



#### Fournisseurs locaux

Pain: boulangerie de Gorges  
Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES  
Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat  
Poisson: Cap Marée  
Miel (occasionnel): Montbert  
Galettes & crêpes: Catel Roc  
Légumes secs (occasionnel): Orsonneau  
Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé



**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



**Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : smdiorh

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