



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique  Chou rouge & Mimolette 	Riz au surimi & ciboulette  Toast aux sardines	Céleri rémoulade au curry 	Mousse de foie Cervelas vinaigrette	Salade croquante au chou chinois à l'emmental  Endives au fromage, vinaigrette au miel 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la napolitaine & fromage râpé  Salade verte 	Poulet sauce tex mex - SIQO Brocolis 	Calamars à l'armoricaine  Riz 	Poisson sauce au beurre blanc Carottes aux épices 	Mijoté de porc au miel - SIQO Lentilles
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Bûchette laitière	Fromage ou Laitage	Emmental	Chanteneige
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Liégeois	Fruit frais 	Pomme cuite au caramel 	Crêpe pour la chandeleur Fruit frais 	Entremets au chocolat  Panna cotta & coulis de fruits 
GOUTERS	Barre bretonne & liégeois Jus de fruits	Cocktail de fruits & madeleine Verre de lait	Pain & Vache Picon Compote de fruits	Yaourt nature sucré / Fruit frais  Galette ST Michel	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'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 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](http://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	Crème de potiron 	Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Pizza Salade de blé (bio) au jambon 	Râpé de radis noir aux pommes & Mimolette  Brocolis à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco - SIQO Haricots panachés	Brandade de poisson 	Quiche lorraine  Salade verte  	Boulettes de bœuf Blettes cardes cuisinées	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) / Légumes du tajine 
PRODUIT LAITIER	Brie 	Tomme noire	Fromage ou Laitage	Cantal - SIQO	Picon
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc aux fruits Entremets au caramel  	Cocktail de fruits	Barre bretonne Fruit frais 	Yaourt nature sucré Crème aux œufs
GOUTERS	Compote & petits suisses Croissant	Fromage blanc & fruit frais  Pain, beurre & confiture	Yaourt nature & jus de fruits Cracotte & pâte à tartiner	Flan nappé au caramel Dowap & fruit frais 	Compote & verre de lait Pain, beurre & miel


 **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 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](http://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	Chou blanc (bio) au jambon et fromage  	Cervelas aux fines herbes	Salade de riz (bio) au thon 	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives au Gouda et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Haricots beurre	Steak haché de bœuf  Semoule 	Poulet rôti - SIQO  Poêlée de légumes	Chipolatas  Chou-fleur 	Riz (bio) cantonnais végétarien    Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Yaourt nature	Fromage ou Laitage	Saint Morêt	Tomme blanche
DESSERT	Roulé à la confiture 	Fruit frais 	Crème anglaise 	Gaufre	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'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)

 **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**


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	Carottes râpées en vinaigrette 	Salade, poulet & croûtons sauce fromagère  	Chou blanc & Mimolette 	Macédoine de légumes au thon	Taboulé  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau façon tajine  Semoule 	Mijoté de porc & graines de moutarde - SIQO   Petits pois cuisinés 	Tortellini aux épinards (bio) et ricotta     Salade verte 	Escalope de dinde à la crème - SIQO  Pommes rissolées	Filet de poisson à la bretonne  Poêlée de carottes
PRODUIT LAITIER	Petits suisses aux fruits	Emmental	Fromage ou Laitage	Camembert 	Samos
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Poire au chocolat 	Fruit frais 	Flan nappé au caramel

 **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)

 **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**


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	Betteraves vinaigrette  Emincé de champignons à la grecque	Pommes de terre au thon tomaté  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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : smdiordh



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