

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Crêpe au fromage	Pastèque Carottes (bio & locales) râpées au citron 	Cervelas vinaigrette	Repas surprise du chef	Piémontaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Petits pois cuisinés	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule & légumes du tajine	Filet de poisson (MSC) meunière au citron Riz basmati		Emincé de dinde Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Petits suisses	Rondelé	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Rose des sables Fruit frais 	Crème dessert 		Compote de fruits Fruit frais
GOUTERS	Gâteau au yaourt Petits suisses & jus de fruits	Boudoirs & fromage blanc Fruit frais	Pain, beurre & chocolat Yaourt & compote de fruits	Madeleine & verre de lait Jus de fruits	Pain de mie & confiture Yaourt nature sucré & fruit frais

Producteurs locaux
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galette et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

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	Taboulé (semoule bio) 	Concombres (bio) à la crème  	Radis (bio) & Beurre  	Pennes au thon, tomates et basilic 	Melon  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage  Haricots verts (bio) au beurre 	Pâtes à la bolognaise Salade verte  	Viande de kebab sauce blanche Boulgour 	Fondant de porc aux champignons  Carottes glacées  	Brandade de poisson MSC Salade verte   
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais   	Liégeois	Panna cotta et Oréo	Le Fraisier revisité	Salade de fruits 
GOUTERS	Compote de fruits Verre de lait / Marbré 	Fruit frais  Yaourt / Croissant	Jus de fruits Petits suisses / Galette St michel	Fruit frais  Fromage blanc / Gâteau pompon	Jus de fruits Verre de lait / Gaufrette à la vanille

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Gallettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

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	Lundi 14 juillet - Fête Nationale	Tomates (bio) à la vinaigrette 	Salade verte, Edam et Gouda 	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons et œuf	Pastèque 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Poisson meunière Epinards à la crème	Escalope de volaille Blé 	Rôti de porc sauce au miel et moutarde  Gratin de brocolis et Mozzarella	Pizza aux légumes du soleil  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Gaufre	Fruit frais 	Crumble	Entremets au chocolat (lait bio) 
GOUTERS		Fruit frais  Petits suisses / Barre Bretonne	Compote de fruits Yaourt / Pain au lait	Jus de fruits Fromage blanc / Biscuit BN	Fruit frais  Pain baguette et Vache Picon

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

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	Carottes râpées -(bio) et maïs 	Betteraves (bio) et fromage de brebis 	Pamplemousse	Melon 	Œuf à la mayonnaise 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel  Semoule (bio) aux petits légumes 	Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés 	Rougail de saucisse  Riz Basmati (bio) / Légumes du rougail 	Filet de dinde sauce du chef  Frites	Coquillettes à la Napolitaine  Salade verte  
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Glace	Donut	Poire au chocolat	Milk shake	Fruit frais   
GOUTERS	Fruit frais  Verre de lait / Palmitos	Smoothie Fromage blanc / Boudoirs	Fruit frais  Crème dessert / Madeleine	Compote Petits suisses / Moelleux aux pommes	Jus de fruits Yaourt nature / Cracottes et pâte à tartiner

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

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	Concombre (bio) vinaigrette 	Crêpe au fromage	Emincé Bicolore 	Pâté de campagne 	Tomates (bio) vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre sauce fromagère  Mélange basquaise	Emincé de poulet à la Normande (crème & champignons)  Panaché de haricots	Paupiette de veau Lentilles 	Poisson du jour MSC sauce beurre rouge Riz 	Porc au thym  Carottes (bio) à la crème 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Flan nappé 	Compote 	Muffin aux pépites
GOUTERS	Jus de fruits Pain baguette et fromage	Compote de fruits Fromage blanc / Croissant	Fruit frais  Verre de lait / Donut	Jus de fruits Yaourt / Galette st Michel	Fruit frais  Petits suisses / Brioche

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)
Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu) & Devaud (La Roche Sur Yon)
Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)
Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)
Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)
Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)
Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)
Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)
Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)

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 !**