



LUNDI

Râpé de légumes au vinaigre balsamique 
Endives au fromage, vinaigrette au miel 


MARDI

Friand au fromage

Pizza

MERCREDI


Céleri aux pommes 

Mijoté de bœuf 

Boulgour


JEUDI

Velouté de butternut 

Rougail de saucisse 

Riz


VENDREDI

Taboulé à l'orientale 

Mini penne, olives & jambon

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES


Bolognaise de légumes 

Macaronis

PRODUIT LAITIER

Camembert


Yaourt sucré

Fromage ou Laitage 

Vache Qui Rit


Tomme


DESSERTS

Crème dessert à la vanille 

Ile flottante

Fruit frais 

Fruit frais 

Entremets au chocolat 

Fromage blanc fermier 

Marbré

Tiramisu

GOUTERS

Gâteau au sucre & petits suisses

Fruit frais 

Boudoirs & fromage blanc

Jus de fruits

Pain, beurre & chocolat

Compote & yaourt

Madeleine & verre de lait

Fruit frais 

Yaourt nature sucré

Pain au lait & fruit frais 

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

Salade de perles au jambon

Toast au thon

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

Cantadou

MARDI

Crème de légumes et
fromage

Hachis parmentier

Salade verte

Edam

Petits suisses

Crème brûlée

Pain au chocolat & verre
de lait

Fruit frais

MERCREDI

Assortiment de crudités

Bouchée au jambon

Salade verte

Fromage ou Laitage

Crêpe & chantilly

Biscuit Prince à la vanille

Yaourt & fruit frais

JEUDI

Chou chinois à l'emmental

Chicken salad'

Marée du jour (SIQO)

Epinards à la crème

Picon

Brioche perdue

Fruit frais

BN & fromage blanc

Jus de fruits

VENDREDI

Salade d'endives, Bleu,
miel & noix

Céleri aux pommes

Tajine de pois chiches aux
fruits secs

Semoule (bio) & légumes
du tajine

Petits suisses

Fruit frais

Pain baguette & Vache
Picon

Fruit frais

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

Salade de pommes de terre, chorizo, œuf & fromage

Lentilles vertes & fromage de brebis



MARDI

Chou blanc à la Japonaise



Carottes râpées



MERCREDI

Pamplemousse

Poisson meunière

Fondue de poireaux



Fromage ou Laitage



JEUDI

Toast au fromage de chèvre

Club sandwich

Paupiette de veau

Poêlée du chef

Biscuit

Ile flottante

Milk shake



Gaufre & verre de lait

Fruit frais



VENDREDI

Potage



Nems de légumes



Riz



Fromage ou Laitage

Fruit frais



Cracottes & pâte à tartiner

Fromage blanc & jus de fruits

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

GOUTERS

Sauté de volaille



Fricassée de carottes jaunes et oranges

Madeleine



Yaourt velouté

Pot de crème à la vanille



Crème dessert & madeleine

Fruit frais



Pennes à la bolognaise

Gouda

Fruit frais



Boudoirs & yaourt nature

Compote de fruits

Moelleux aux pommes

Petits suisses & fruit frais



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 : smdiord



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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|---|-------|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées à l'orange    | Velouté de légumes  | Radis noir, pommes râpées & vinaigrette au curry    | Noël | Céleri mimosa    |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Poulet Tandoori  Semoule  | Paupiette de veau Haricots beurre | Lasagnes de légumes  Salade verte    | | Brandade de poisson Salade verte    |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Flan nappé au caramel | Beignet | Poire pâtissière au chocolat | | Fruit frais   |
| GOUTERS | BN & compote de fruits Verre de lait | Liégeois & galette St Michel Fruit frais  | Gaufrette à la vanille & fromage blanc Fruit frais  | | Brioche & petits suisses nature 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



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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  | Toast de mousse de foie | Chou blanc aux lardons  | 1er de l'an | Macédoine de légumes  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets de blé sauce tomate  Tortis | Lieu sauce dieppoise Brocolis  | Curry de volaille  Riz  | | Jambon braisé  Lentilles  |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Chocolat liégeois | Fruit frais  | Fruit frais  | | Fromage blanc  |
| GOUTERS | Boudoirs & fromage blanc Jus de fruits | Compote & petits suisses Gâteau au sucre | Madeleine & verre de lait Fruit frais  | | Pain, beurre & chocolat / Yaourt 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiorh

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