

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigre balsamique Endives au fromage, vinaigrette au miel	Friand au fromage Pizza	Céleri aux pommes	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale Mini pennes, olives & jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bolognaise de légumes Macaronis	Pilon de poulet sauce tex mex Brocolis gratinés	Mijoté de bœuf Boulgour	Rougail de saucisse Riz	Dos de colin (MSC) Purée de potiron, carottes & pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt sucré	Fromage ou Laitage	Vache Qui Rit	Tomme
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Île 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



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

Code à saisir : smdiorh


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles au jambon Toast au thon	Crème de légumes et fromage	Assortiment de crudités	Chou chinois à l'emmental	Salade d'endives, Bleu, miel & noix
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Bouchée au jambon Salade verte	Marée du jour (SIQO)	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule (bio) & légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Edam	Fromage ou Laitage	Picon	Petits suisses
DESSERTS	Fruit frais	Petits suisses	Crêpe & chantilly	Brioche perdue	Fruit frais
GOUTERS	Compote & petits suisses Barre bretonne	Pain au chocolat & verre de lait Fruit frais	Biscuit Prince à la vanille Yaourt & fruit frais	BN & fromage blanc 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

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, chorizo, œuf & fromage 	Chou blanc à la Japonaise  Carottes râpées 	Pamplemousse	Toast au fromage de chèvre Club sandwich	Potage 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille  Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la bolognaise	Poisson meunière 	Paupiette de veau Poêlée du chef	Nems de légumes  Riz 
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Gouda	Fromage ou Laitage 	Biscuit	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt velouté	Fruit frais  	Brownie	Île flottante Milk shake 	Fruit frais  
GOUTERS	Crème dessert & madeleine	Boudoirs & yaourt nature	Moelleux aux pommes	Gaufre & verre de lait Fruit frais 	Cracottes & pâte à 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

Code à saisir : smdiiorh



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



MENU



RESTAURANT SCOLAIRE - GORGES

Semaine du 22/12 au 28/12

	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

Boeuf, 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 !