

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes (bio & locales) râpées et maïs  Champignons, crème de citron	Concombre sauce bulgare  Gaspacho de tomates 	Pomelo	Ascension	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel  Boulgour aux petits légumes 	Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés 	Lasagnes de légumes  Salade verte 		
PRODUIT LAITIER	Fromage de chèvre	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage		
DESSERTS	Fruit frais 	Donut Fruit frais 	Poire, chocolat & chantilly		
GOUTERS	Compote de fruits / Marbré (élaboré dans notre cuisine)  Verre de lait	Fruit frais  Yaourt / Madeleine	Petits suisses & galette St Michel Jus de fruits		

 **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	Betteraves (bio) sauce vinaigrette  Macédoine de légumes	Crêpe au fromage Bruschetta	Emincé bicolore  	Animation - Street Food - ASIE	Tomates vinaigrette  Salade aux lardons 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé  Pommes de terre persillées 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  Panaché de haricots	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule (bio) & légumes du tajine 		Porc au thym  Carottes (bio) à la crème 
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Petits suisses	Fromage 		Cantadou à l'ail & fines herbes
DESSERTS	Velouté aux fruits Liégeois	Fruit frais  	Flan nappé 		Brownie (sans noix) Fruit frais  
GOUTERS	Pain au chocolat Verre de lait & fruit frais 	Compote & barre bretonne Petits suisses	Yaourt & pain au lait Fruit frais 	Fromage blanc & BN Jus de fruits	Pain baguette & Vache Picon Fruit frais 

 **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	Lundi de la Pentecôte	Pommes de terre au poulet façon César	Melon	Concombre à la vinaigrette	Pâté de campagne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Blé à la mexicaine		Tomates (bio & locales) mimosa	Saucisson à l'ail
PRODUIT LAITIER		Poisson pané	Pâtes (bio) à la bolognaise	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs	Sauté de poulet au curry
DESSERTS		Epinards (bio) à la crème	Salade verte		Ratatouille
GOUTERS		Yaourt	Fromage	Brie	Gouda
		Fruit frais	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Tarte aux pommes
					Fruit frais
		Smoothie & fromage blanc	Crème dessert & madeleine	Compote & petits suisses	Yaourt nature & jus de fruits
		Boudoirs	Fruit frais	Moelelux aux pommes	Cracottes & pâte à tartiner

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)
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	Coquillettes (bio) à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)  Salade de riz au pesto	Pastèque   Concombre à la crème  	Macédoine de légumes	Tomates (bio & locales) à la mozzarella    Betteraves (bio) sauce vinaigrette 	Cake au fromage Quiche aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce du chef Carottes au cumin 	Boulettes de soja, tomates & basilic  Semoule 	Pizza Salade verte  	Saucisse grillée  Frites 	Filet de poisson sauce aurore (MSC) Chou-fleur gratiné sauce béchamel 
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Emmental 	Fromage	Vache Qui Rit	Yaourt sucré
DESSERTS	Petits suisses Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits Fruit frais   	Ile flottante	Muffin Fruit frais   	Fruit frais   
GOUTERS	Pain baguette & fromage Jus de fruits	Croissant Compote & fromage blanc	Donut & verre de lait Fruit frais 	Yaourt & galette St Michel Jus de fruits	Petits suisses & brioche Fruit frais 

 **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	Taboulé Salade de pommes de terre au thon	Concombre (bio), oignons rouges & Edam Champignons à la grecque	Carottes râpées au citron	Salade verte (bio), fromage, tomates & jambon Céleri (bio & local) aux pommes	Melon Pastèque
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de dinde Haricots beurre	Rôti de porc Pâtes	Hamburger Pommes de terre rissolées	Lieu (MSC) sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Picon	Fromage	Edam	Chanteneige
DESSERTS	Fruit frais Fruit frais	Fromage blanc Flan nappé au caramel	Fruit frais Fruit frais	Beignet Fruit frais	Mousse au chocolat Panna cotta
GOUTERS	BN & compote de fruits Verre de lait	Rose des sables Jus de fruits & petits suisses nature	Cocktail de fruits & fromage blanc Gaufrette à la vanille	Yaourt nature sucré & briochette Jus de fruits	Pain de mie & pâte à tartiner Fruit frais

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	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 !**