

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées aux épices 	Jour de l'An	Potage 	Chou chinois au fromage 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte 		Poisson du jour sauce à l'échalote (SIQO) Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule/légumes du couscous 
PRODUIT LAITIER	Kiri	Chanteneige		Babybel	Petits suisses
DESSERTS	Fruit frais 	Panna cotta aux fruits rouges 		Far aux pépites de chocolat 	Fruit frais 
GOUTERS	Compote Pain et Vache Picon	Fruit frais/Pain au lait Liégeois		Fruit frais/Yaourt Biscuit palmier	Jus de fruits/Verre de lait Marbré maison 



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)
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



Fait Maison



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	Feuilleté au fromage Toast au fromage de chèvre	Chou blanc et fromage Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Salade au Gouda, croûtons & maïs Endives au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce moutarde - SIQO Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes (bio) à la carbonara	Filet de poisson aux petits légumes - SIQO Boulgour	Sauté de dinde à la normande Chou-fleur gratiné	Curry de légumes au lait de coco Riz
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Fromage ou Laitage	Chanteneige	Vache Picon
DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt velouté Liégeois	Ile flottante	Galette des rois Fruit frais	Fruit frais
GOUTERS	Compote de fruits & petits suisses Marbré	Fruit frais BN & verre de lait	Pain & Vache Picon Jus de fruits	Yaourt & pain au lait Fruit frais	Pain, beurre & chocolat 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



Fait Maison



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

HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 
	Salade de chou rouge 


PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet aux champignons 
	Semoule 


PRODUIT LAITIER	Biscuit
-----------------	---------

DESSERTS	Flan nappé au caramel 
	Fromage blanc straciatella


GOUTERS	Yaourt nature & fruit frais 
	Cracottes & pâte à tartiner

MARDI

	Œuf mayonnaise 
	Macédoine de légumes


	Nuggets de blé 
	Haricots beurre



	Petits suisses
--	----------------

	Fruit frais 


	Fromage blanc & madeleine
	Jus de fruits


MERCREDI

	Pomelo 

	Lasagnes 
	Salade verte 



	Fromage ou Laitage
--	--------------------

	Tarte au chocolat & caramel au beurre salé 

	Moelleux aux pommes 
	Compote & petits suisses

JEUDI

	Pizzetta 
	Crêpe au fromage



	Mijoté de porc 
	Petits pois 


	Fromage blanc
--	---------------

	Salade de fruits frais 
	Fruit frais 

	Boudoirs & crème dessert
	Jus de fruits


VENDREDI


	Céleri mimosa 
	Haricots verts au vinaigre balsamique 

	Poisson du jour sauce hollandaise - SIQO
	Purée de potiron & pommes de terre 

	Rondelé
--	---------

	Beignet
	Fruit frais 


	Pain, beurre & confiture
	Verre de lait & 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)
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**

 **Fait Maison**

 **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

Betteraves vinaigrette 
Coleslaw 



MARDI

Salade de pommes de terre au jambon 
Blé au surimi 


MERCREDI

Chou blanc aux lardons 


JEUDI



Crème de carottes à la Vache Qui Rit 



VENDREDI

Rillettes de maquereaux
Pâté de foie 

HORS D'ŒUVRE



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Tortis sauce napolitaine & fromage râpé 
Salade verte 

Lieu sauce dieppoise - SIQO
Carottes vichy 

Curry de volaille - SIQO
Riz 

Bœuf aux épices 
Frites

Jambon braisé 
Julienne de légumes 

PRODUIT LAITIER

Biscuit


Ememntal



Fromage ou Laitage

Camembert



Vache Qui Rit



DESSERTS

Chocolat liégeois
Crème dessert 

Compote & Spéculoos 
Fruit frais 


Mousse au chocoalt


Fruit frais 



Rose des sables 
Fruit frais 


GOUTERS


Donut & compote
Verre de lait

Croissant & petits suisses
Fruit frais 

Fruit frais 
Pain baguette & fromage

Cake au chocolat 
Yaourt nature & jus de fruits

Fruit frais 
Brioche & fromage blanc

 **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)
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**

 **Fait Maison**



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.



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


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	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)  Cake au chorizo 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis   Pamplemousse 	Nems	Potage de légumes   	Macédoine de légumes Chou-fleur sauce cocktail
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de boeuf sauce du chef  Haricots verts à l'ail	Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue - SIQO  Pommes de terre persillées  	Porc au caramel  Riz cantonais	Galette au jambon & fromage  Salade verte 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Semoule 
PRODUIT LAITIER	Gouda 	Tartare	Fromage ou Laitage		Babybel
DESSERTS	Fruit frais   	Fromage blanc aux framboises Yaourt aromatisé 	Rocher à la noix de coco 	Crêpe pour la Chandeleur   Fruit frais   	Cocktail de fruits Fruit frais   
GOUTERS	Yaourt nature sucré & briochette Jus de fruits	Rose des sables  Verre de lait	Yaourt & fruit frais  Gaufrette à la vanille	Galettes St Michel & petits suisses nature Jus de fruits	Pain de mie & pâté à tartiner Compote 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****Fait Maison**

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 !**