

	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	Hachis parmentier		Poisson du jour sauce à l'échalote (SIQO)	Tajine de pois chiches aux fruits secs 	Salade verte  	Farfalles	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	Fruit frais/Pain au lait		Fruit frais/Yaourt	Jus de fruits/Verre de lait	Pain et Vache Picon	Liégeois	Biscuit palmier	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)

Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillières)

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



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	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	Île 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)

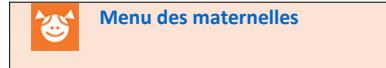
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)

Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillières)

Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)

Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)

Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)



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	Carottes râpées au citron  Salade de chou rouge 	Œuf mayonnaise  Macédoine de légumes	Pomelo 	Pizzetta  Crêpe au fromage	Céleri mimosa  Haricots verts au vinaigre balsamique 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet aux champignons  Semoule 	Nuggets de blé  Haricots beurre	Lasagnes  Salade verte  	Mijoté de porc  Petits pois 	Poisson du jour sauce hollandaise - SIQO Purée de potiron & pommes de terre 
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Petits suisses	Fromage ou Laitage	Fromage blanc	Rondelé
DESSERTS	Flan nappé au caramel  Fromage blanc stracciatella	Fruit frais  	Tarte au chocolat & caramel au beurre salé 	Salade de fruits frais   Fruit frais  	Beignet Fruit frais  
GOUTERS	Yaourt nature & fruit frais  Cracottes & pâte à tartiner	Fromage blanc & madeleine Jus de fruits	Moelleux aux pommes  Compote & petits suisses	Boudoirs & crème dessert Jus de fruits	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)

Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillières)

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



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	Betteraves vinaigrette 	Salade de pommes de terre au jambon 	Chou blanc aux lardons 	Crème de carottes à la Vache Qui Rit 	Rillettes de maquereaux
	Coleslaw 	Blé au surimi 			Pâté de foie 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tortis sauce napolitaine & fromage râpé 	Lieu sauce dieppoise - SIQO	Curry de volaille - SIQO	Bœuf aux épices 	Jambon braisé 
	Salade verte 	Carottes vichy 	Riz 	Frites	Julienne de légumes 
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Ememntal	Fromage ou Laitage	Camembert	Vache Qui Rit
DESSERTS	Chocolat liégeois	Compote & Spéculoos 	Mousse au chocoalt	Fruit frais 	Rose des sables 
	Crème dessert 	Fruit frais 			Fruit frais 
GOUTERS	Donut & compote	Croissant & petits suisses	Fruit frais 	Cake au chocolat 	Fruit frais 
	Verre de lait		Pain baguette & fromage	Yaourt nature & jus de fruits	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)

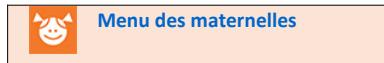
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)

Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillières)

Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)

Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)

Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)



 **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	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  	Nems	Potage de légumes 	Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de boeuf sauce du chef 	Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue - SIQO 	Porc au caramel 	Galette au jambon & fromage 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 
PRODUIT LAITIER	Gouda 	Tartare	Fromage ou Laitage		Babybel
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc aux framboises	Rocher à la noix de coco 	Crêpe pour la Chandeleur 	Cocktail de fruits
GOUTERS	Yaourt nature sucré & brioche 	Rose des sables 	Yaourt & fruit frais 	Galettes St Michel & petits suisses nature 	Pain de mie & pâté à tartiner
	Jus de fruits	Verre de lait	Gaufrette à la vanille 	Jus de fruits	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)

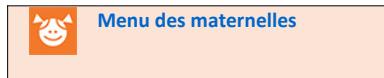
Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)

Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillières)

Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)

Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)

Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)



 **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 !**