



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Si le menu m'était conté	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Macédoine du pêcheur  Haricots verts au balsamique 	Salade de concombre au maïs et fromage  Salade verte aux fromages  Chou blanc aux lardons  	Bouchée à la reine  - -	Boucle d'or et les 3 ours (Potage aux vermicelles)  	Salade, œuf dur  Salade d'asperges et tomates  Carottes râpées au jus d'oranges 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Pomme de terre rissolées	Hachis Parmentier Salade verte  	Omelette au fromage Haricots beurre	Le petit poucet (Chair fraîche... de volaille)  La princesse au petit pois (Petits pois) 	Dahl de lentilles au lait de coco et blé  (blé) 
PRODUIT LAITIER	Mimolette Saint Môret Carré frais	Petit suisse Fripons Camembert	Assortiment de fromages - -	Perrette et le pot-au-lait (Croq'lait) 	Brie Chanteneige Chavroux
DESSERT	Compote pomme fraise Marmelade de pêches  Poire façon Belle Hélène 	Panna cotta coulis de fruits rouges  Crème dessert vanille Yaourt aromatisé	Pomme   - -	Hansel et Gretel (Crème vanille et pain d'épices)    - -	Kiwi  Raisin  Banane
LE MENU DES MATERNELLES	Betteraves vinaigrette  Nuggets de volaille Pomme de terre rissolées Mimolette Compote pomme fraise	Salade de concombre au maïs et fromage  Hachis Parmentier Salade verte   Petit suisse Panna cotta coulis de fruits rouges 	Bouchée à la reine  Omelette au fromage Haricots beurre Assortiment de fromages Pomme  	Boucle d'or et les 3 ours (Potage aux vermicelles)  Le petit poucet (Chair fraîche... de volaille)  La princesse au petit pois (Petits pois)  Perrette et le pot-au-lait (Croq'lait) Hansel et Gretel (Crème vanille et pain d'épices)   	Salade, œuf dur  Dahl de lentilles au lait de coco et blé  (blé)  Brie Kiwi 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
 *Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
 *Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
 *Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
 *Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Vendangeurs	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de carottes  Chou chinois  Salade verte aux croûtons 	Céleri rémoulade  Concombre féta  Pomelo 	Chou-fleur vinaigrette   - -	Menu aux saveurs d'automne : Potage de butternut  - -	Duo de saucissons  Cervelas aux fines herbes  Rillettes de thon sur toast
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili végétarien   Riz 	Filet de lieu, crème de ciboulette Quinoa pilaf 	Pizza au fromage Salade verte  	Émincé de poulet aux raisins Pommes de terre (bio) et champignons des sous-bois 	Émincé de bœuf Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Edam Saint Bricet Bûche de chèvre	Babybel  Fromage blanc  Camembert 	Assortiment de fromages - -	Petit Trôo  - -	Petit suisse Chanteneige Maroilles AOP
DESSERT	Entremets chocolat  Yaourt aux fruits Mousse coco 	Orange  Poire  Ananas 	Compote - -	Raisin blanc  - -	Donut Corbeilles de fruits  -
LE MENU DES MATERNELLES	Duo de carottes  Chili végétarien   Riz  Edam Entremets chocolat 	Céleri rémoulade  Filet de lieu, crème de ciboulette Quinoa pilaf  Babybel  Orange 	Chou-fleur vinaigrette   Pizza au fromage Salade verte   Assortiment de fromages Compote		Duo de saucissons  Émincé de bœuf Haricots verts  Petit suisse Donut

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
 *Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy
 *Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
 *Fromage Le Petit Trôo : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Danses du Monde : la Salsa	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées  - -	Salade de blé crevettes et ananas Riz aux légumes sombrero Pain perdu provençal	Salami  - -	Salade mexicaine (tomate, avocat, coriandre, oignons nouveaux)  	Salade au bleu et noix  Chou rouge vinaigrette  Salade de tomates et œuf
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise  Pâtes 	Tajine d'agneau aux abricots Crumble de courgettes 	Saucisse grillée  Purée de légumes 	Moros (riz bio, haricots rouges, fèves, viande hachée)  - -	Gratin vendéen végétarien  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage  - -	Tomme blanche Tartare Rondelé	Assortiment de fromages - -	Fromage blanc à la cannelle - -	Port Salut Chavroux Bonbel
DESSERT	Mousse chocolat  - -	Mousseline ananas  Pêche melba  Cocktail de fruits	Banane - -	Flan cubain (à la muscade, citron vert et lait de coco) (lait bio local)  	Gâteau au chocolat  Gaufre Tarte à l'ananas 
LE MENU DES MATERNELLES	Carottes rapées  Bolognaise  Pâtes  Fromage  Mousse chocolat 	Salade de blé crevettes et ananas Tajine d'agneau aux abricots Crumble de courgettes  Tomme blanche Mousseline ananas 	Salami  Saucisse grillée  Purée de légumes  Assortiment de fromages Banane		Salade au bleu et noix  Gratin vendéen végétarien  Ratatouille Port Salut Gâteau au chocolat 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri crème ciboulette  Carottes râpées   Concombre vinaigrette 	Chou blanc vinaigrette  Salade de mâches et d'asperges Tomate farcie au thon	Friand au fromage - -		Potage   - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes fromagères aux lentilles corail  Pâtes 	Mijoté de porc au miel   Poêlée campagnarde (légumes, pommes terre) 	Steak haché Haricots verts 		Dos de lieu noir rôti Pommes de terre rôties 
PRODUIT LAITIER	Petit Trôo  Tomme Comté AOP	Samos Pavé demi-sel Saint Paulin	Assortiment de fromages - -		Ptit louis Chanteneige Munster AOP
DESSERT	Velouté aux fruits Mousse au fromage blanc  Liégeois vanille	Salade de fruits frais   Banane Pomme 	Panna cotta au caramel  - -		Raisin  Kiwi  Poire 
LE MENU DES MATERNELLES	Céleri crème ciboulette  Pâtes fromagères aux lentilles corail  Pâtes  Petit Trôo  Velouté aux fruits	Chou blanc vinaigrette  Mijoté de porc au miel   Poêlée campagnarde (légumes, pommes terre)  Samos Salade de fruits frais  	Friand au fromage Steak haché Haricots verts  Assortiment de fromages Panna cotta au caramel 		Potage   Dos de lieu noir rôti Pommes de terre rôties  Ptit louis Raisin 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Trôo : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

Semaine du 25/10 au 31/10



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves



Mousson de
canard et toast
grillé

Carottes râpées



Salade verte, œuf
et fromage



Friand fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets
végétarien



Sauté de volaille



Pizza jambon
fromage



Poisson au beurre
blanc



Saucisses grillées

Pommes de terre
sautées

Haricots verts



Salade verte



Boulgour aux
petits légumes



Purée de carottes



PRODUIT LAITIER

Assortiment de
fromages

Assortiment de
fromages

Assortiment de
fromages

Assortiment de
fromages

Assortiment de
fromages

DESSERT

Pomme



Beignet

Mousse chocolat



Yaourt aux fruits



Salade de fruit
frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée



Plat contenant du porc



Pâtisserie maison



Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit issu de l'agriculture locale

*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"

*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village

*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir

*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon



Menu Végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié	Taboulé 	Salade verte aux dés de fromage et de volaille  	Pomelo 	Salade haricots verts 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Toussaint -	Omelette aux herbes  Petit pois 	Escalope viennoise à la tomate Pommes de terre quartiers 	Poisson du jour Épinards à la crème 	Carbonara  Pâtes 
PRODUIT LAITIER	-	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	-	Kiwi  	Crème dessert chocolat	Beignet à la framboise	Cocktail de fruits au sirop

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage crème de carottes à la vache qui rit  - -	Mousse de foie Œuf mayonnaise Toast de sardines	Salade au Bleu, croûtons & noix  - -	Férié - -	Emincé de champignons à la ciboulette  Céleri rémoulade  Mâche aux betteraves 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja aux champignons  Tortis 	Poisson meunière Haricots verts 	Curry de volaille Riz thaï 	Commémorations du 11 novembre 1918 -	Jambon braisé  Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit Trôo  Carré frais Edam	Camembert Chavroux Rondelé	Assortiment de fromages - -	- - -	Vache qui rit  Chanteneige  Emmental 
DESSERT	Chocolat liégeois Yaourt  Fromage blanc	Poire  Salade de fruits   Raisin 	Pomme   - -	- - -	Donut Corbeille de fruits  -
LE MENU DES MATERNELLES	Potage crème de carottes à la vache qui rit  Boulettes de soja aux champignons  Tortis  Petit Trôo  Chocolat liégeois	Mousse de foie Poisson meunière Haricots verts  Camembert Poire 	Salade au Bleu, croûtons & noix  Curry de volaille Riz thaï  Assortiment de fromages Pomme  	Férié Commémorations du 11 novembre 1918 - - -	Emincé de champignons à la ciboulette  Jambon braisé  Purée de légumes Vache qui rit  Donut

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
 *Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
 *Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
 *Fromage Le Petit Trôo : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
 *Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade d'haricots verts à l'échalote et balsamique  - -	Endives noix et pommes  Pamplemousse  Guacamole et tortilla	Chou chinois râpé jambon et fêta   - -	Taboulé de légumes au basilic et huile d'olives  Salade de blé aux crevettes  Salade de pommes de terre et fromage 	Potage de légumes  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise  Pâtes 	Rôti de bœuf Pommes sautées 	Pizza margarita Salade verte  	Saumon sauce au beurre Gratin de chou-fleur 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER	Gouda  - -	Fromage de chèvre Carré frais Cantadou	Assortiment de fromages - -	Cantal AOP Pont l'Evêque AOP Kiri	Comté AOP Tomme Tartare
DESSERT	Yaourt aux fruits   - -	Cocktail de fruits Poire au sirop Pêche Melba 	Compote, sablé breton - -	Brownie  Tarte framboises pépins  Chou à la crème 	Banane Kiwi  Ananas 
LE MENU DES MATERNELLES	Salade d'haricots verts à l'échalote et balsamique  Bolognaise  Pâtes  Gouda  Yaourt aux fruits  	Endives noix et pommes  Rôti de bœuf Pommes sautées  Fromage de chèvre Cocktail de fruits	Chou chinois râpé jambon et fêta   Pizza margarita Salade verte   Assortiment de fromages Compote, sablé breton	Taboulé de légumes au basilic et huile d'olives  Saumon sauce au beurre Gratin de chou-fleur  Cantal AOP Brownie 	Potage de légumes  Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz  Comté AOP Banane

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crème de potiron  - -	Crêpe au fromage Tarte chèvre et chorizo  Friand à la viande	Salade de betteraves et féta  - -	Salade césar (poulet, croûtons, sauce parmesan)  Chou façon piémontaise   Céleri râpé  	Carottes râpées  Endives aux pomme  Mâches aux croûtons  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de gnocchis façon tartiflette  Salade verte  	Blanquette de dinde champignons  Crumble de brocolis 	Pintade au thym Mélange campagnard	Pot au feu Légumes du pot au feu  	Calamars à la crème d'ail Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental  Camembert  Yaourt 	Saint Bricet Saint Paulin Babybel	Assortiment de fromages - -	Tartare Bonbel Saint Môret	Tomme  Rondelé Croc'lait
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote Milk shake banane  Crème dessert vanille	Pomme   Kiwi   Poire  	Yaourt  - -	Gâteau au yaourt  Tarte aux pommes   Flan pâtissier 	Mandarine  Orange  Raisin 
LE MENU DES MATERNELLES	Crème de potiron  Gratin de gnocchis façon tartiflette  Salade verte   Emmental  Duo de fromage blanc et compote	Crêpe au fromage Blanquette de dinde champignons  Crumble de brocolis  Saint Bricet Pomme  	Salade de betteraves et féta  Pintade au thym Mélange campagnard Assortiment de fromages Yaourt 	Salade césar (poulet, croûtons, sauce parmesan)  Pot au feu Légumes du pot au feu   Tartare Gâteau au yaourt 	Carottes râpées  Calamars à la crème d'ail Boulgour aux petits légumes Tomme  Mandarine 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troû : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Coleslaw	
Salade verte aux lardons	
Radis noir	

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané au citron	
Riz aux légumes	

PRODUIT LAITIER

Rouy	
Ptit louis	
Saint Môret	

DESSERT

Crème dessert vanille	
Crème dessert chocolat	
Yaourt aromatisé	

LE MENU DES MATERNELLES

Salade Coleslaw	
Poisson pané au citron	
Riz aux légumes	
Rouy	
Crème dessert vanille	

MARDI

Taboulé libanais	
Tartelette aux oignons	
Toast de rillette de maquereaux	

Sauté d'agneau aux légumes	
Haricots verts sautés	

Munster AOP	
Tartare	
Chavroux	

Compote	
Cocktail de fruits	
Ananas au sirop	

Taboulé libanais	
Sauté d'agneau aux légumes	
Haricots verts sautés	
Munster AOP	
Compote	

MERCREDI

Salade verte au comté AOP	
-	
-	

Paupiette de veau au jus	
Semoule aux épices	

Assortiment de fromages	
-	
-	

Fruit frais	
-	
-	

Salade verte au comté AOP	
Paupiette de veau au jus	
Semoule aux épices	
Assortiment de fromages	
Fruit frais	

JEUDI

Salade d'endives et betteraves persillées	
Champignons à la bulgare	
Chou chinois aux noisettes	

Sauté de porc "Roi rose de Touraine"	
Embeurrée de chou	

Tomme IGP	
Neuville	
Faisselle	

Muffin aux pépites	
Gaufre	
Crumble de pommes à la cannelle	

Salade d'endives et betteraves persillées	
Sauté de porc "Roi rose de Touraine"	
Embeurrée de chou	
Tomme IGP	
Muffin aux pépites	

VENDREDI

Velouté de champignons	
-	
-	

Falafels de fèves et coriandre	
Poêlée du chef (légumes et pommes de terre)	

Petit suisse	
Gouda	
Yaourt nature	

Poire	
Pomme	
Kiwi	

Velouté de champignons	
Falafels de fèves et coriandre	
Poêlée du chef (légumes et pommes de terre)	
Petit suisse	
Poire	

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Coleslaw	
Salade verte aux lardons	
Radis noir	

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané au citron	
Riz aux légumes	

PRODUIT LAITIER

Rouy	
Ptit louis	
Saint Môret	

DESSERT

Crème dessert vanille	
Crème dessert chocolat	
Yaourt aromatisé	

LE MENU DES MATERNELLES

Salade Coleslaw	
Poisson pané au citron	
Riz aux légumes	
Rouy	
Crème dessert vanille	

MARDI

Taboulé libanais	
Tartelette aux oignons	
Toast de rillette de maquereaux	

Sauté d'agneau aux légumes	
Haricots verts sautés	

Munster AOP	
Tartare	
Chavroux	

Compote	
Cocktail de fruits	
Ananas au sirop	

Taboulé libanais	
Sauté d'agneau aux légumes	
Haricots verts sautés	
Munster AOP	
Compote	

MERCREDI

Salade verte au comté AOP	
-	
-	

Paupiette de veau au jus	
Semoule aux épices	

Assortiment de fromages	
-	
-	

Fruit frais	
-	
-	

Salade verte au comté AOP	
Paupiette de veau au jus	
Semoule aux épices	
Assortiment de fromages	
Fruit frais	

JEUDI

Salade d'endives et betteraves persillées	
Champignons à la bulgare	
Chou chinois aux noisettes	

Sauté de porc "Roi rose de Touraine"	
Embeurrée de chou	

Tomme IGP	
Neuville	
Faisselle	

Muffin aux pépites	
Gaufre	
Crumble de pommes à la cannelle	

Salade d'endives et betteraves persillées	
Sauté de porc "Roi rose de Touraine"	
Embeurrée de chou	
Tomme IGP	
Muffin aux pépites	

VENDREDI

Velouté de champignons	
-	
-	

Falafels de fèves et coriandre	
Poêlée du chef (légumes et pommes de terre)	

Petit suisse	
Gouda	
Yaourt nature	

Poire	
Pomme	
Kiwi	

Velouté de champignons	
Falafels de fèves et coriandre	
Poêlée du chef (légumes et pommes de terre)	
Petit suisse	
Poire	

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Repas Montagnard - -	Pizza au fromage Cake aux brocolis Toast chèvre	Carottes râpées au jus d'oranges  - -	Salade strasbourgeoise  Perles aux crevettes et petits légumes Salade de haricots rouges	Céleri rémoulade  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	- -	Sauté de veau à l'indienne Petits pois à la française 	Jambalaya de poulet Riz safrané 	Poisson du jour Haricots plats	Hachis Parmentier végétarien  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	- - -	Edam Pyrénéens Petit Trôo 	Assortiment de fromages - -	Saint Nectaire AOP Carré frais Emmental	Camembert  - -
DESSERT	- - -	Clémentines  Ananas  Poire 	Salade de fruits frais  - -	Cake au citron  Tarte au chocolat noir & copeaux blancs  Pain perdu & caramel au beurre salé 	Compote pomme banane  - -
LE MENU DES MATERNELLES	Repas Montagnard - - - -	Pizza au fromage Sauté de veau à l'indienne Petits pois à la française  Edam Clémentines 	Carottes râpées au jus d'oranges  Jambalaya de poulet Riz safrané  Assortiment de fromages Salade de fruits frais 	Salade strasbourgeoise  Poisson du jour Haricots plats Saint Nectaire AOP Cake au citron 	Céleri rémoulade  Hachis Parmentier végétarien  Salade verte  Camembert  Compote pomme banane 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Trôo : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

HORS D'ŒUVRE

Crêpe aux champignons

Cake au chèvre et chorizo

Friand au fromage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de bœuf façon thaï

Haricots panachés



MARDI

Potage pommes de terre et poireaux



-

-

Omelette jambon fromage



Salade verte

MERCREDI

Cappuccino de betteraves

-

-

Quiche lorraine



Bâtonnière de légumes

JEUDI



VENDREDI

Potiron râpé (graines de courges torréfiées)



Champignons à la crème



Salade verte féta et oignons rouges



Tajine de pois chiches aux fruits secs semoule



Semoule



Mimolette

Frippons

Kiri

Glaces

-

-

PRODUIT LAITIER

Boursin

Brie

Cantal AOP

Emmental



Camembert



Petit suisse



Assortiment de fromages

-

-

DESSERT

Yaourt aux fruits



Fromage blanc



Œufs au lait (lait local)



Pomme



Clémentines



Orange



Mousse au chocolat



-

-

LE MENU DES MATERNELLES

Crêpe aux champignons

Sauté de bœuf façon thaï

Haricots panachés



Boursin

Yaourt aux fruits



Potage pommes de terre et poireaux



Omelette jambon fromage



Salade verte

Emmental



Pomme



Cappuccino de betteraves

Quiche lorraine



Bâtonnière de légumes

Assortiment de fromages

Mousse au chocolat



Potiron râpé (graines de courges torréfiées)



Tajine de pois chiches aux fruits secs semoule



Semoule



Mimolette

Glaces

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
 *Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
 *Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
 *Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
 *Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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