



































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Danses du Monde : Sirtaki	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte (bio) au bleu   Radis, beurre  Céleri aux pommes 	Betteraves mimosa  Salade d'artichauts Flan de légumes	Pamplemousse - -	Horiatiki (salade de tomates, olives noires, concombre, oignon, féta, herbes)  	Quiche aux légumes Muffin au chèvre Toast au chorizo et emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonnade de bœuf Pâtes 	Escalope de volaille, crème de champignons Duo de courgettes sautées et pommes de terre 	Nuggets de blé  Purée de légumes 	Moussaka Riz parfumé 	Filet de poisson au beurre blanc Chou-fleur à la béchamel 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse  Fourme d'Ambert (AOP) Samos	Six de Savoie Mimolette Bûche de chèvre	Assortiment de fromages - -	Fromage 	Saint Môret Yaourt Babybel
DESSERT	Fruit frais  - -	Glace - -	Panna cotta aux fruits rouges  - -	Gâteau au yaourt à la grecque et miel  	Fruit frais  - -
LE MENU DES MATERNELLES	Salade verte (bio) au bleu   Carbonnade de bœuf Pâtes  Petit suisse  Fruit frais 	Betteraves mimosa  Escalope de volaille, crème de champignons Duo de courgettes sautées et pommes de terre  Six de Savoie Glace	Pamplemousse Nuggets de blé  Purée de légumes  Assortiment de fromages Panna cotta aux fruits rouges 		Quiche aux légumes Filet de poisson au beurre blanc Chou-fleur à la béchamel  Saint Môret 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**

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	Férié - -	Taboulé Riz aux légumes sombrero Wraps de crudités	Salami - -	Pastèque Melon Salade vinaigrette	Tomates mimosa Salade au bleu et noix Râpés de carottes, céleri, courgettes et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lundi de Pentecôte -	Poisson pané Epinards à la crème	Emincé de bœuf au paprika Tomates à la provençale	Poulet rôti à la marocaine (coriandre, épices, poivrons) Ratatouille, Boulgour	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs Riz
PRODUIT LAITIER	- - -	Pont l'Évêque (AOP) Samos Edam	Assortiment de fromages - -	Cantadou Carré d'as Coulommiers	Fripons Chavroux Kiri
DESSERT	- - -	Fruit frais - -	Brownies - -	Fruit frais - -	Glace Corbeille de fruits -
LE MENU DES MATERNELLES	Férié Lundi de Pentecôte - - -	Taboulé Poisson pané Epinards à la crème Pont l'Évêque (AOP) Fruit frais	Salami Emincé de bœuf au paprika Tomates à la provençale Assortiment de fromages Brownies	Pastèque Poulet rôti à la marocaine (coriandre, épices, poivrons) Ratatouille, Boulgour Cantadou Fruit frais	Tomates mimosa Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs Riz Fripons Glace

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates au basilic  Taboulé de chou-fleur mimosa  Carottes au jus d'orange 	Mousson de canard Mortadelle  Pâté de campagne 	Céleri râpé  - -	Salade de gnocchis et betteraves (bio) au fromage de chèvre frais  Pennes (bio) au jambon de volaille  Pommes de terre (bio), vinaigrette à l'échalote 	Salade Cavaillon (tomates, melon)  Salade aux lardons   Concombre émincé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes fromagères aux lentilles corail  Macaronis 	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Panaché de haricots 	Tajine d'agneau aux fruits secs Légumes du tajine/semoule 	Porc au caramel (Roi rose, BBC)   Tomates à la provençale 	Poisson du jour sauce aurore (MSC) Crumble de courgettes  
PRODUIT LAITIER	Pont l'Evêque (AOP) Samos Chanteneige	Camembert Petits suisses Emmental		Comté (AOP) Faisselle Mini Roitelet	Mimolette Ptit Louis Cantal (AOP)
DESSERT	Glace Fruit frais  -	Fruit frais 	Marmelade de fruits  - -	Milk shake à la banane et aux fruits rouges  Ile flottante et caramel/passion  Fromage blanc aux fruits	Muffin aux pépites  Chou à la crème  Donut
LE MENU DES MATERNELLES	Tomates au basilic  Pâtes fromagères aux lentilles corail  Macaronis  Pont l'Evêque (AOP) Glace	Mousson de canard Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Panaché de haricots  Camembert Fruit frais 	Céleri râpé  Tajine d'agneau aux fruits secs Légumes du tajine/semoule  Marmelade de fruits 	Salade de gnocchis et betteraves (bio) au fromage de chèvre frais  Porc au caramel (Roi rose, BBC)   Tomates à la provençale  Comté (AOP) Milk shake à la banane et aux fruits rouges 	Salade Cavaillon (tomates, melon)  Poisson du jour sauce aurore (MSC) Crumble de courgettes   Mimolette Muffin aux pépites 


 **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 : D4S2002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique  Champignons à la crème Concombre sauce bulgare 	Riz à l'avocat, ananas et crevettes Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry) Toast au chorizo 	Salade mimosa (salade verte, œuf, tomate & croûtons)  - -	Macédoine  - -	Tarte à la tomate et fromage de chèvre Friand à la viande Crêpe aux champignons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé  Petits pois et carottes 	Bœuf à la provençale Céleri (bio) braisé aux petits oignons  	Rougail de saucisse  Riz 	Merguez  Frites 	Dos de lieu au cumin Epinards (bio) à la béchamel 
PRODUIT LAITIER	Fromage de chèvre Chanteneige Yaourt	Saint Nectaire (AOP) Kiri Chavroux		Petits suisses 	Emmental  Gouda  Saint Môret 
DESSERT	Gaufre Beignet à la framboise Tartelette au chocolat 	Yaourt aux fruits  Crème au chocolat Liégeois à la vanille	Poire liégeoise  - -	Kiwi  - -	Salade de fruits frais   Fraises au sucre  Pomme 
LE MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique  Nuggets de blé  Petits pois et carottes  Fromage de chèvre Gaufre	Riz à l'avocat, ananas et crevettes Bœuf à la provençale Céleri (bio) braisé aux petits oignons   Saint Nectaire (AOP) Yaourt aux fruits 	Salade mimosa (salade verte, œuf, tomate & croûtons)  Rougail de saucisse  Riz  Poire liégeoise 	Macédoine  Merguez  Frites  Petits suisses  Kiwi 	Tarte à la tomate et fromage de chèvre Dos de lieu au cumin Epinards (bio) à la béchamel  Emmental  Salade de fruits frais  


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

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisé**

 **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	<p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Cocktail de concombre et pommes </p> <p>Courgettes râpées au curry </p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et œufs</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Cake au fromage</p>	<p>Salade de blé (bio), mozzarella & pesto </p>	<p>Pastèque </p> <p>Melon </p> <p>Pomelo</p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et avocat</p> <p>Salade verte, jambon de volaille, petits pois et tomates  </p> <p>Salade de mâche </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Jambon grill sauce miel & moutarde </p> <p>Lentilles au jus </p>	<p>Boulettes de soja, tomates et basilic </p> <p>Piperade et tortis (bio)  </p>	<p>Longe de porc sauce barbecue </p> <p>Flageolets à l'ail</p>	<p>Dos de colin meunière</p> <p>Gratin de brocolis (bio) et mozzarella </p>	<p>Jambalaya au poulet </p> <p>Riz </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Tomme </p> <p>Morbier AOP</p> <p>Bonbel</p>	<p>Rondelé</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Cantadou</p>	<p>Petits suisses </p>	<p>Carré d'as</p> <p>kiri</p> <p>Saint Môret</p>	<p>Camembert</p> <p>Edam</p> <p>Emmental</p>
DESSERT	<p>Crème au caramel</p> <p>Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade de fruits frais  </p> <p>Pêche </p> <p>Cerises </p>	<p>Flan nappé</p> <p>-</p>	<p>Clafoutis aux pépites de chocolat </p> <p>Pain perdu </p> <p>Tartelette à l'ananas </p>	<p>Glace</p> <p>Fruit frais </p>
LE MENU DES MATERNELLES	<p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Jambon grill sauce miel & moutarde </p> <p>Lentilles au jus </p> <p>Tomme </p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et œufs</p> <p>Boulettes de soja, tomates et basilic </p> <p>Piperade et tortis (bio)  </p> <p>Rondelé</p> <p>Salade de fruits frais  </p>	<p>Salade de blé (bio), mozzarella & pesto </p> <p>Longe de porc sauce barbecue </p> <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Petits suisses </p> <p>Flan nappé</p>	<p>Pastèque </p> <p>Dos de colin meunière</p> <p>Gratin de brocolis (bio) et mozzarella </p> <p>Carré d'as</p> <p>Clafoutis aux pépites de chocolat </p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et avocat</p> <p>Jambalaya au poulet </p> <p>Riz </p> <p>Camembert</p> <p>Glace</p>


 **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	<p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Cocktail de concombre et pommes </p> <p>Courgettes râpées au curry </p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et œufs</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Cake au fromage</p>	<p>Salade de blé (bio), mozzarella & pesto </p>	<p>Pastèque </p> <p>Melon </p> <p>Pomelo</p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et avocat</p> <p>Salade verte, jambon de volaille, petits pois et tomates  </p> <p>Salade de mâche </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Jambon grill sauce miel & moutarde </p> <p>Lentilles au jus </p>	<p>Boulettes de soja, tomates et basilic </p> <p>Piperade et tortis (bio)  </p>	<p>Longe de porc sauce barbecue </p> <p>Flageolets à l'ail</p>	<p>Dos de colin meunière</p> <p>Gratin de brocolis (bio) et mozzarella </p>	<p>Jambalaya au poulet </p> <p>Riz </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Tomme </p> <p>Morbier AOP</p> <p>Bonbel</p>	<p>Rondelé</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Cantadou</p>	<p>Petits suisses </p>	<p>Carré d'as</p> <p>kiri</p> <p>Saint Môret</p>	<p>Camembert</p> <p>Edam</p> <p>Emmental</p>
DESSERT	<p>Crème au caramel</p> <p>Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade de fruits frais  </p> <p>Pêche </p> <p>Cerises </p>	<p>Flan nappé</p> <p>-</p>	<p>Clafoutis aux pépites de chocolat </p> <p>Pain perdu </p> <p>Tartelette à l'ananas </p>	<p>Glace</p> <p>Fruit frais </p>
LE MENU DES MATERNELLES	<p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Jambon grill sauce miel & moutarde </p> <p>Lentilles au jus </p> <p>Tomme </p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et œufs</p> <p>Boulettes de soja, tomates et basilic </p> <p>Piperade et tortis (bio)  </p> <p>Rondelé</p> <p>Salade de fruits frais  </p>	<p>Salade de blé (bio), mozzarella & pesto </p> <p>Longe de porc sauce barbecue </p> <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Petits suisses </p> <p>Flan nappé</p>	<p>Pastèque </p> <p>Dos de colin meunière</p> <p>Gratin de brocolis (bio) et mozzarella </p> <p>Carré d'as</p> <p>Clafoutis aux pépites de chocolat </p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et avocat</p> <p>Jambalaya au poulet </p> <p>Riz </p> <p>Camembert</p> <p>Glace</p>


 **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	Salade de boulgour à la tomate & au basilic Taboulé Salade de riz du pêcheur	Concombre au fromage de brebis Salade verte aux croûtons Salade de tomates à l'échalote et au vinaigre balsamique	Chou blanc (bio) aux lardons - -	Pastèque Melon Salade verte	Carottes râpées - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Haricots verts au beurre	Gnocchis gratinés Salade verte	Poulet rôti Chips	Hamburger maison Frites	Calamars frits sauce aigre douce Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Brie Fromage blanc Tomme	Babybel Camembert Chanteneige		Petits suisses - -	
DESSERT	Fruit frais	Entremets au praliné Liégeois à la vanille Yaourt nature sucré	Cocktail de fruits au sirop - -	Glace Corbeille de fruits -	Compote et galettes - -
LE MENU DES MATERNELLES	Salade de boulgour à la tomate & au basilic Viennoise de volaille Haricots verts au beurre Brie Fruit frais	Concombre au fromage de brebis Gnocchis gratinés Salade verte Babybel Entremets au praliné	Chou blanc (bio) aux lardons Poulet rôti Chips Cocktail de fruits au sirop	Pastèque Hamburger maison Frites Petits suisses Glace	Carottes râpées Calamars frits sauce aigre douce Ratatouille Compote et galettes

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 !**



MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves 	Wrap de carottes râpées 	Salade de riz, concombre et fromage de brebis (AOP)	Férié	Repas froid
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili végétarien  Riz 	Boulettes de bœuf à la tomate Petits pois 	Poisson du jour Epinards (bio) à la crème 	-	-
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	Abricots 	Crème au chocolat et sablé	Glace	-	-


 **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 !**



MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la crème 	Pastèque 	Toast au fromage de chèvre	Salami et cornichons 	Salade de haricots (bio) au vinaigre balsamique 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf sauce barbecue Lentilles au jus 	Rougail de saucisse  Riz 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Poêlée du chef	Poisson Meunière Crumble de courgettes	Filet de dinde à la crème Gratin de brocolis et mozzarella
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	Pastèque 	Glace	Pêche 	Salade de fruits frais  	Tarte au citron meringuée 


 **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 !**



MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque 	Salade de pâtes aux dés de volailles et fromages	Melon 	Salade de tomates et mozzarella 	Carottes râpées (bio) et maïs  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Haricots verts 	Fondant de porc au miel  Carottes glacées au beurre	Poulet froid et ketchup Chips	Pâtes (bio) à la bolognaise Végétarienne 	Brandade de poisson Salade verte  
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	Brownie 	Chou à la crème 	Nectarine 	Yaourt aromatisé 	Ananas 


 **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 !**



MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT					


 **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 !**





MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT					


 **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 !**

Semaine du 15/08 au 21/08



MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT					


 **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 !**




MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade au bleu, lardons et noix  	Salade verte aux croûtons et tomates 	Melon 	Crêpe au fromage	Salade de pâtes (bio) au thon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané Purée 	Hachis parmentier végétarien  Ratatouille	Emincé de bœuf au paprika Boulgour (bio) aux petits légumes 	Steak de veau haché Pommes de terre sautées 	Pilon de poulet Crumble de courgettes 
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	Cocktail de fruits	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé	Banane	Fraises 


 **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	Radis et beurre  - -	Œuf mayonnaise - -	Concombre émincé à la crème  - -	Melon   - -	Salade de pommes de terre et échalotes Salade de blé aux crevettes Tarte à la tomate et au fromage de chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croque-Monsieur  Purée de légumes 	Pâtes (bio) fromagère aux lentilles corail  	Tajine d'agneau aux fruits moelleux Semoule 	Steak haché  Frites 	Poisson du jour Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Fromage -	Fromage -	Fromage -	Yaourt  Petits suisses  Vache qui Rit 	Camembert Fromage blanc Emmental
DESSERT	Velouté aux fruits - -	Nectarine ou pêche  - -	Fraises au sucre  - -	Glace  Corbeille de fruits  -	Salade de fruits frais   Fraises  Abricots 
LE MENU DES MATERNELLES	Radis et beurre  Croque-Monsieur  Purée de légumes  Fromage Velouté aux fruits	Œuf mayonnaise Pâtes (bio) fromagère aux lentilles corail   Fromage Nectarine ou pêche 	Concombre émincé à la crème  Tajine d'agneau aux fruits moelleux Semoule  Fromage Fraises au sucre 	Melon   Steak haché  Frites  Yaourt  Glace 	Salade de pommes de terre et échalotes Poisson du jour Petits pois  Camembert Salade de fruits 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**


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	Radis et beurre  - -	Œuf mayonnaise - -	Concombre émincé à la crème  - -	Melon   - -	Salade de pommes de terre et échalotes Salade de blé aux crevettes Tarte à la tomate et au fromage de chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croque-Monsieur  Purée de légumes 	Pâtes (bio) fromagère aux lentilles corail  	Tajine d'agneau aux fruits moelleux Semoule 	Steak haché  Frites 	Poisson du jour Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Fromage -	Fromage -	Fromage -	Yaourt  Petits suisses  Vache qui Rit 	Camembert Fromage blanc Emmental
DESSERT	Velouté aux fruits - -	Nectarine ou pêche  - -	Fraises au sucre  - -	Glace  Corbeille de fruits  -	Salade de fruits frais   Fraises  Abricots 
LE MENU DES MATERNELLES	Radis et beurre  Croque-Monsieur  Purée de légumes  Fromage Velouté aux fruits	Œuf mayonnaise Pâtes (bio) fromagère aux lentilles corail   Fromage Nectarine ou pêche 	Concombre émincé à la crème  Tajine d'agneau aux fruits moelleux Semoule  Fromage Fraises au sucre 	Melon   Steak haché  Frites  Yaourt  Glace 	Salade de pommes de terre et échalotes Poisson du jour Petits pois  Camembert Salade de fruits 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**

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	Salade de haricots verts (bio) à l'échalote  - -	Salade de blé au thon Taboulé  Salade de riz (bio) aux olives et aux poivrons 	Guacamole et tortilla - -	Carottes râpées  Râpé de chou-fleur  Betteraves aux pommes	Duo de melon et pastèque  Céleri au curry  Concombre à la crème 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili con carne  Riz 	Jambon grillé sauce Charcutière  Purée de légumes 	Quiche lorraine  Salade verte 	Boulettes de soja aux petits légumes  Poêlée du chef 	Poisson du jour Semoule 
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Frippon Pont l'Evêque (AOP) Petits suisses	Fromage	Petit Trôo  Camembert Tomme	Port Salut Bûche de chèvre Cantadou
DESSERT	Pomme  - -	Nectarine  Raisin  Prunes 	Mousse au chocolat  - -	Riz au lait  Gâteau au fromage blanc  Semoule au chocolat 	Glace Corbeille de fruits  -
LE MENU DES MATERNELLES	Salade de haricots verts (bio) à l'échalote  Chili con carne  Riz  Emmental  Pomme 	Salade de blé au thon Jambon grillé sauce Charcutière  Purée de légumes  Frippon Nectarine 	Guacamole et tortilla Quiche lorraine  Salade verte  Fromage Mousse au chocolat 	Carottes râpées  Boulettes de soja aux petits légumes  Poêlée du chef  Petit Trôo  Riz au lait 	Duo de melon et pastèque  Poisson du jour Semoule  Port Salut Glace


 **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 : D4S2002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates et mozzarella  Pastèque  Carottes sauce au fromage blanc et curry 	Concombre et fromage de brebis  Melon  Chou chinois et fromage 	Pomelo - -	Pâtes aux dés de volailles, tomates et fromage  Salade de riz sombrero aux dés de courgettes  Toast au thon et salade verte 	Taboulé aux légumes Boulgour, tomates et basilic  Salade de lentilles
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson Salade verte 	Émincé de bœuf Coquillettes au beurre 	Pilon de poulet Gratin dauphinois	Fondant de porc au miel (Roi rose ; BBC)   Carottes glacées au cumin	Nuggets végétarien  Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Vache qui Rit Bleu Emmental	Saint Paulin Tomme de Touraine  Camembert		Gouda  Chanteneige  Babybel 	Yaourt nature Bonbel Brie
DESSERT	Pomme  Kiwi  Poire 	Fromage blanc Yaourt aromatisé Faisselle au sucre	Compote de pommes (bio), biscuit  - -	Flan pâtissier  Tarte aux pommes  Chou chantilly 	Abricots  Pêche  Banane (RUP)
LE MENU DES MATERNELLES	Tomates et mozzarella  Brandade de poisson Salade verte  Vache qui Rit Pomme 	Concombre et fromage de brebis  Émincé de bœuf Coquillettes au beurre  Saint Paulin Fromage blanc	Pomelo Pilon de poulet Gratin dauphinois Compote de pommes (bio), biscuit 	Pâtes aux dés de volailles, tomates et fromage  Fondant de porc au miel (Roi rose ; BBC)   Carottes glacées au cumin Gouda  Flan pâtissier 	Taboulé aux légumes Nuggets végétarien  Haricots verts  Yaourt nature Abricots 


 **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					
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 !**