

	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	Salade verte aux croûtons et fromages  Céleri vinaigrette  Tomates féta 	Pâtes au pesto Salade de perles dés de volaille et petits pois Pomme de terre au jambon et tomates 	Tomate farcie à la niçoise  - -	Pastèque  Duo de courgettes et carottes râpées  Chou aux noix 	Brocolis vinaigrette Asperges et tomates cerises à la crème  Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de poulet tandoori  Haricots blancs 	Sauté de bœuf au paprika Haricots verts 	Saucisse de Montlouis  Purée de légumes 	Gratin malouin  (chou-fleur, pommes de terre et œufs gratinés)	Poisson du jour au coulis de poivrons Riz 
PRODUIT LAITIER	Fol épi Chavroux Faisselle	Yaourt nature Tomme Maurice  Neuville 	- - -	Bonbel Gouda Vache qui rit	Cantadou Petit suisse Roitelet
DESSERT	Compote Abricots au sirop Pêche façon Melba 	Poire  Orange  Raisin 	Flan nappé caramel - -	Muffin aux pépites  Tarte croustillante l'ananas  Cake au citron 	Yaourt sucré  Entremets mangue abricot  Petits suisses aux fruits 
LE MENU DES MATERNELLES	Salade verte aux croûtons et fromages  Emincé de poulet tandoori  Haricots blancs  Fol épi Compote	Pâtes au pesto Sauté de bœuf au paprika Haricots verts  Yaourt nature Poire 	Tomate farcie à la niçoise  Saucisse de Montlouis  Purée de légumes  - Flan nappé caramel	Pastèque  Gratin malouin  (chou-fleur, pommes de terre et œufs gratinés) Bonbel Muffin aux pépites 	Brocolis vinaigrette Poisson du jour au coulis de poivrons Riz  Cantadou Yaourt sucré 

 **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	Concombre au maïs et fromage  Céleri bulgare  Râpé de chou-fleur mimosa 	Blé aux cœurs de palmier et julienne de légumes Toast au chorizo  Boulgour aux crevettes et avocats	Carottes râpées  - -	Salade verte mimolette et emmental  Chou chinois aux noix et maïs  Chou rouge 	Friand au fromage Muffin chèvre Tarte à la tomate 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Flan de brunoise de légumes au romarin	Tajine d'agneau aux courgettes et abricots moelleux Poêlée de légumes 	Poulet rôti Pommes grenailles au four	Rougail saucisses  Riz 	Dalh de lentilles et blé au lait de coco  Salade verte  
PRODUIT LAITIER	Mimolette Saint Môret Carré frais	Petit suisse Fripons Camembert	Assortiment de fromages	Coulommiers Cantadou Bûche de chèvre	Saint Nectaire (AOP) Kiri Chanteneige
DESSERT	Beignet aux pommes Donut Gaufre au sucre	Salade de fruits frais   Raisin  Kiwi 	Poire  - -	Mousse au chocolat  Île flottante  Crème brûlée 	Pomme   Banane (RUP)  Prune 
LE MENU DES MATERNELLES	Concombre au maïs et fromage  Poisson meunière Flan de brunoise de légumes au romarin Mimolette Beignet aux pommes	Blé aux cœurs de palmier et julienne de légumes Tajine d'agneau aux courgettes et abricots moelleux Poêlée de légumes  Petit suisse Salade de fruits frais  	Carottes râpées  Poulet rôti Pommes grenailles au four Assortiment Poire 	Salade verte mimolette et emmental  Rougail saucisses  Riz  Coulommiers Mousse au chocolat 	Friand au fromage Dalh de lentilles et blé au lait de coco  Salade verte   Saint Nectaire (AOP) Pomme  

 **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	Concombre au maïs et fromage  Céleri bulgare  Râpé de chou-fleur mimosa 	Blé aux cœurs de palmier et julienne de légumes Toast au chorizo  Boulgour aux crevettes et avocats	Carottes râpées  - -	Salade verte mimolette et emmental  Chou chinois aux noix et maïs  Chou rouge 	Friand au fromage Muffin chèvre Tarte à la tomate 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Flan de brunoise de légumes au romarin	Tajine d'agneau aux courgettes et abricots moelleux Poêlée de légumes 	Poulet rôti Pommes grenailles au four	Rougail saucisses  Riz 	Dalh de lentilles et blé au lait de coco  Salade verte  
PRODUIT LAITIER	Mimolette Saint Môret Carré frais	Petit suisse Frippons Camembert	Assortiment de fromages	Coulommiers Cantadou Bûche de chèvre	Saint Nectaire (AOP) Kiri Chanteneige
DESSERT	Beignet aux pommes Donut Gaufre au sucre	Salade de fruits frais   Raisin  Kiwi 	Poire  - -	Mousse au chocolat  Île flottante  Crème brûlée 	Pomme   Banane (RUP)  Prune 
LE MENU DES MATERNELLES	Concombre au maïs et fromage  Poisson meunière Flan de brunoise de légumes au romarin Mimolette Beignet aux pommes	Blé aux cœurs de palmier et julienne de légumes Tajine d'agneau aux courgettes et abricots moelleux Poêlée de légumes  Petit suisse Salade de fruits frais  	Carottes râpées  Poulet rôti Pommes grenailles au four Assortiment Poire 	Salade verte mimolette et emmental  Rougail saucisses  Riz  Coulommiers Mousse au chocolat 	Friand au fromage Dalh de lentilles et blé au lait de coco  Salade verte   Saint Nectaire (AOP) Pomme  

 **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	Potage   - -	Carottes râpées  Salade verte et croûtons  Gaspacho 	Macédoine à la mayonnaise  - -	Salade de tomates mimosas   - -	Pâté de campagne  Cervelas vinaigrette  Rillettes de thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merguez Semoule 	Sauté de bœuf à la chinoise Haricots verts 	Quiche aux lardons  Salade verte  	Bolognaise végétarienne   Pâtes	Filet de poisson à l'oseille (MSC) Épinards 
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche Tartare Rondelé	Bûche de chèvre Carré frais Mimolette	Assortiment de fromages	Camembert  - -	Port salut Chavroux Bonbel
DESSERT	Banane (RUP)  Pomme  Orange 	Donut Tarte aux pommes   Paris-Brest 	Compote (HVE) - -	Crème onctueuse au chocolat   - -	Pomme   Salade de fruits frais   Kiwi  
LE MENU DES MATERNELLES	Potage   Merguez Semoule  Tomme blanche Banane (RUP) 	Carottes râpées  Sauté de bœuf à la chinoise Haricots verts  Bûche de chèvre Donut	Macédoine à la mayonnaise  Quiche aux lardons  Salade verte   Assortiment Compote (HVE)	Salade de tomates mimosas   Bolognaise végétarienne   Pâtes Camembert  Crème onctueuse au chocolat  	Pâté de campagne  Filet de poisson à l'oseille (MSC) Épinards  Port salut Pomme  

 **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 : D4S2002

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jour de marché	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage aux vermicelles  - -	Taboulé aux crevettes  Salade piémontaise  Salade aux 2 lentilles et lardons grillés 	Mâche aux dés de mimolette et croûtons  - -	Salade de carottes à l'ancienne, figues et vinaigrette aux agrumes  	Salade à la volaille, maïs et fromage  Endives au bleu et noix  Duo de carottes râpées 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin vendéen (pommes de terre, haricots blancs à la tomate, emmental)  Salade verte 	Bœuf carottes  Carottes persillées à l'ail  	Omelette au fromage et dés de volaille Pommes de terre rôtie	Poulet mariné au citron et graines de courges Riz basmati frit, au citron vert	Fish and chips (MSC) Frites 
PRODUIT LAITIER	Samos Boursin Carré frais	Tomme noire Babybel Sainte Maure-de-Touraine (AOP) 	Assortiment de fromages	Fromage 	Edam Mimolette Roitelet
DESSERT	Cocktail de fruits Marmelade de pêches Ananas au sirop	Poire  Banane (RUP)  Orange 	Pomme  - -	Tarte au citron meringuée  	Entremets vanille  Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé
LE MENU DES MATERNELLES	Potage aux vermicelles  Gratin vendéen (pommes de terre, haricots blancs à la tomate, emmental)  Salade verte  Samos Cocktail de fruits	Taboulé aux crevettes  Bœuf carottes  Carottes persillées à l'ail   Tomme noire Poire 	Mâche aux dés de mimolette et croûtons  Omelette au fromage et dés de volaille Pommes de terre rôtie Assortiment Pomme 		Salade à la volaille, maïs et fromage  Fish and chips (MSC) Frites  Edam Entremets vanille 

 **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 strasbourgeoise  Perles de blé aux crevettes et curcuma Lentilles vinaigrette	Haricots verts vinaigrette  Betteraves vinaigrette  Macédoine de légumes	Carottes râpées  - -	Velouté de pois cassés - -	Duo de choux  Frisée aux croûtons  Endives à l'emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bœuf façon thaï Poêlée chinoise	Gratin de gnocchis au fromage  Salade verte  	Pizza fromage et jambon de volaille Brocolis 	Blanc de calamars sauce persillade Riz 	Blanquette de veau aux champignons Purée de celeri  
PRODUIT LAITIER	Petit suisse Chanteneige Cantadou	Pont l'Evêque (AOP) Vache qui rit Edam	Assortiment de fromages	Emmental  Tomme locale  Babybel 	Petit Trôo  Tomme des pyrénées Rondelé
DESSERT	Clémentines  Salade de fruits   Poire 	Yaourt aromatisé   Crème chocolat  Fromage blanc () confiture 	Pomme cuite aux spéculoos   - -	Banane (RUP)  Orange  Pomme 	Chou à la crème  Tarte au citron  Donut
LE MENU DES MATERNELLES	Salade strasbourgeoise  Bœuf façon thaï Poêlée chinoise Petit suisse Clémentines 	Haricots verts vinaigrette  Gratin de gnocchis au fromage  Salade verte   Pont l'Evêque (AOP) Yaourt aromatisé  	Carottes râpées  Pizza fromage et jambon de volaille Brocolis  Assortiment Pomme cuite aux spéculoos  	Velouté de pois cassés Blanc de calamars sauce persillade Riz  Emmental  Banane (RUP) 	Duo de choux  Blanquette de veau aux champignons Purée de celeri   Petit Trôo  Chou à la crème 

 **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 : D4S2002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine  - -	Crêpe au fromage - -	Céleri au maïs, féta (AOP)   et dés de jambon - -	Salade verte au cervelas   vinaigrette - -	Pomelo  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili végétarien  Riz 	Rôti de porc au jus  Purée de légumes 	Tarte au fromage Salade verte  	Sauté de veau marengo Haricots verts 	Pâtes au saumon (pâtes) 
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	Raisin  - -	Ananas frais  - -	Mousse au chocolat  - -	Riz au lait   - -	Compote et galette - -
LE MENU DES MATERNELLES	Macédoine  Chili végétarien  Riz  Assortiment Raisin 	Crêpe au fromage Rôti de porc au jus  Purée de légumes  Assortiment Ananas frais 	Céleri au maïs, féta (AOP)   et dés de jambon Tarte au fromage Salade verte   Assortiment Mousse au chocolat 	Salade verte au cervelas   vinaigrette Sauté de veau marengo Haricots verts  Assortiment Riz au lait  	Pomelo  Pâtes au saumon (pâtes)  Assortiment Compote et galette

 **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 verte mimosa  - -	- - -	Betteraves  - -	Carottes râpées  - -	Friand fromage - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson au beurre blanc (MSC) Quinoa aux petits légumes	- -	Pizza jambon fromage  Salade verte 	Nuggets végétariens  Pommes de terre sautés	Saucisses grillées  Purée de carottes 
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	- - -	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	Beignet aux pommes - -	- - -	Cocktail de fruits - -	Liégeois vanille - -	Banane (RUP)  - -
LE MENU DES MATERNELLES	Salade verte mimosa  Poisson au beurre blanc (MSC) Quinoa aux petits légumes Assortiment Beignet aux pommes	- - - - -	Betteraves  Pizza jambon fromage  Salade verte  Assortiment Cocktail de fruits	Carottes râpées  Nuggets végétariens  Pommes de terre sautés Assortiment Liégeois vanille	Friand fromage Saucisses grillées  Purée de carottes  Assortiment Banane (RUP) 

 **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 verte mimosa  - -	- - -	Betteraves  - -	Carottes râpées  - -	Friand fromage - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson au beurre blanc (MSC) Quinoa aux petits légumes	- -	Pizza jambon fromage  Salade verte 	Nuggets végétariens  Pommes de terre sautés	Saucisses grillées  Purée de carottes 
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	- - -	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	Beignet aux pommes - -	- - -	Cocktail de fruits - -	Liégeois vanille - -	Banane (RUP)  - -
LE MENU DES MATERNELLES	Salade verte mimosa  Poisson au beurre blanc (MSC) Quinoa aux petits légumes Assortiment Beignet aux pommes	- - - - -	Betteraves  Pizza jambon fromage  Salade verte  Assortiment Cocktail de fruits	Carottes râpées  Nuggets végétariens  Pommes de terre sautés Assortiment Liégeois vanille	Friand fromage Saucisses grillées  Purée de carottes  Assortiment Banane (RUP) 

 **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	Coleslaw   Céleri rémoulade   Salade verte aux croûtons 	Crêpe au fromage Friand à la viande Pizzetta au fromage	Chou blanc au curry  - -	Potage   - -	Férié - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché Frites 	Mijoté de porc, graine de moutarde (joue/tempe)  Petits pois cuisinés 	Tortellinis épinards et ricotta  Salade verte 	Poulet tandoori Riz aux petits légumes 	Armistice 1918 -
PRODUIT LAITIER	Cantal (AOP) Saint Nectaire (AOP) Vache qui rit	Tome Roitelet Chanteneige	Assortiment de fromages	Cantadou Gouda Petit suisse	- - -
DESSERT	Flan nappé au caramel Fromage blanc Liégeois vanille	Pomme  Orange  Poire 	Cocktail de fruits - -	Banane (RUP)  Raisin  Kiwi 	- - -
LE MENU DES MATERNELLES	Coleslaw   Steak haché Frites  Cantal (AOP) Flan nappé au caramel	Crêpe au fromage Mijoté de porc, graine de moutarde (joue/tempe)  Petits pois cuisinés  Tome Pomme 	Chou blanc au curry  Tortellinis épinards et ricotta  Salade verte  Assortiment Cocktail de fruits	Potage   Poulet tandoori Riz aux petits légumes  Cantadou Banane (RUP) 	Férié Armistice 1918 - - -

 **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	Mâche aux betteraves  Emincé de champignons à la ciboulette  Salade au bleu et croûtons 	Mousse de foie de canard Œuf mayonnaise Salami et cornichons 	Croque suisse  - -	Potage crème de carottes à la vache qui rit  - -	Chou rouge aux pommes  Tagliatelles de carottes au cumin  Endives à l'emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé ketchup  Tortis 	Duo de poissons sauce dieppoise (MSC) Duo de chou-fleur (bio) et brocolis aux amandes grillées 	Calamars à la romaine Poêlée de légumes 	Sauté de porc  Purée 	Tajine de bœuf aux abricots Légumes tajine 
PRODUIT LAITIER	Pont l'Évêque (AOP) Frippons Tartare	Petit Trôo  Camembert Edam	Assortiment de fromages	Bûche de chèvre Cantadou Emmental	Rondelé Babybel Brie
DESSERT	Yaourt  Petits suisses  Crème chocolat 	Poire  Raisin  Ananas 	Banane (RUP)  - -	Pomme  Kiwi  Orange 	Beignet aux pommes Gaufre au sucre Muffin 
LE MENU DES MATERNELLES	Mâche aux betteraves  Nuggets de blé ketchup  Tortis  Pont l'Évêque (AOP) Yaourt 	Mousse de foie de canard Duo de poissons sauce dieppoise (MSC) Duo de chou-fleur (bio) et brocolis aux amandes grillées  Petit Trôo  Poire 	Croque suisse  Calamars à la romaine Poêlée de légumes  Assortiment Banane (RUP) 	Potage crème de carottes à la vache qui rit  Sauté de porc  Purée  Bûche de chèvre Pomme 	Chou rouge aux pommes  Tajine de bœuf aux abricots Légumes tajine  Rondelé Beignet aux pommes

 **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 : D4S2002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade coleslaw  Salade verte aux lardons   Radis noir et beurre 	Pâtes aux dés de volailles et maïs Pomme de terre au thon Haricots rouges, jambon et oignons 	Céleri rémoulade  - -	Mâche aux betteraves   Salade verte (bio) et cœur de palmiers   Champignons à la crème 	Potage  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet sauce cajun Flageolets	Emincé de poulet à l'estragon  Gratin de brocolis 	Omelettes aux herbes  Haricots plats	Poisson du jour (MSC) Purée de carottes  	Sauté de bœuf aux champignons Coquillettes 
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit Tomme locale  Cantal (AOP)	Mimolette Carré frais Chavroux	Assortiment de fromages	Camembert Kiri Boursin	Chanteneige Brie de Meaux (AOP) Maroille (AOP)
DESSERT	Yaourt aromatisé  Milk-shake aux fruits   Fromage blanc 	Salade de fruits frais   Orange  Banane (RUP) 	Riz au lait   - -	Chou à la crème  Tarte citron  Crumble de fruits 	Kiwi  Poire  Pomme 
LE MENU DES MATERNELLES	Salade coleslaw  Poulet sauce cajun Flageolets Vache qui rit Yaourt aromatisé 	Pâtes aux dés de volailles et maïs Emincé de poulet à l'estragon  Gratin de brocolis  Mimolette Salade de fruits frais  	Céleri rémoulade  Omelettes aux herbes  Haricots plats Assortiment Riz au lait  	Mâche aux betteraves   Poisson du jour (MSC) Purée de carottes   Camembert Chou à la crème 	Potage  Sauté de bœuf aux champignons Coquillettes  Chanteneige 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**



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	Italie	VENREDI
-------	-------	----------	--------	---------

HORS D'ŒUVRE	Chou chinois à l'emmental ☀️ Salade croquante à la mimolette ☀️ Endives au bleu ☀️	Perles au dés de volailles et petits légumes Salade de tortis aux crevettes Salade de riz au saumon et graines de sésame	Mâches et betteraves ☀️ - -	Potage Toscane AB	Taboulé de chou-fleur ☀️ Chou rouge vinaigrette ☀️ Carottes râpées au vinaigre balsamique ☀️
---------------------	--	--	-----------------------------------	-------------------	--

PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili con carne Riz AB	Pilon de poulet sauce barbecue Petits pois AB	Beignets de calamar Blé pilaf AB	Tortellinis ricotta-épinards (bio) et parmesan (AOP) AB Salade verte ☀️	Colin meunière (MSC) Purée de potiron ☀️
---------------------------------	---------------------------	--	-------------------------------------	--	---

PRODUIT LAITIER	Rouy Ptit Louis coque Saint Môret	Chavroux Tartare Munster (AOP)	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Croc' lait Rondelé Chanteneige
------------------------	---	--------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------

DESSERT	Crème dessert chocolat AB Crème dessert vanille AB Yaourt aromatisé AB	Poire AB ☀️ Pomme AB ☀️ Kiwi AB ☀️	Entremets vanille, caramel au beurre salé 🍰 - -	Panna cotta et coulis de fruits rouges 🍰	Compote Cocktail de fruits Ananas au sirop
----------------	--	--	---	--	--

LE MENU DES MATERNELLES	Chou chinois à l'emmental ☀️ Chili con carne Riz AB Rouy Crème dessert chocolat AB	Perles au dés de volailles et petits légumes Pilon de poulet sauce barbecue Petits pois AB Chavroux Poire AB ☀️	Mâches et betteraves ☀️ Beignets de calamar Blé pilaf AB Assortiment Entremets vanille, caramel au beurre salé 🍰		Taboulé de chou-fleur ☀️ Colin meunière (MSC) Purée de potiron ☀️ Croc' lait Compote
--------------------------------	--	---	--	--	--

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

AB **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	Italie	VENREDI
-------	-------	----------	--------	---------

HORS D'ŒUVRE Chou chinois à l'emmental Salade croquante à la mimolette Endives au bleu	MARDI Perles au dés de volailles et petits légumes Salade de tortis aux crevettes Salade de riz au saumon et graines de sésame	MERCREDI Mâches et betteraves - -	Italie Potage Toscane	VENREDI Taboulé de chou-fleur Chou rouge vinaigrette Carottes râpées au vinaigre balsamique
--	--	---	---------------------------------	---

PLAT CHAUD ET GARNITURES Chili con carne Riz	Pilon de poulet sauce barbecue Petits pois	Beignets de calamar Blé pilaf	Tortellinis ricotta-épinards (bio) et parmesan (AOP) Salade verte	Colin meunière (MSC) Purée de potiron
---	---	----------------------------------	--	--

PRODUIT LAITIER Rouy Ptit Louis coque Saint Môret	Chavroux Tartare Munster (AOP)	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Croc' lait Rondelé Chanteneige
---	--------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------

DESSERT Crème dessert chocolat Crème dessert vanille Yaourt aromatisé	Poire Pomme Kiwi	Entremets vanille, caramel au beurre salé - -	Panna cotta et coulis de fruits rouges	Compote Cocktail de fruits Ananas au sirop
---	------------------------	---	--	--

LE MENU DES MATERNELLES Chou chinois à l'emmental Chili con carne Riz Rouy Crème dessert chocolat	Perles au dés de volailles et petits légumes Pilon de poulet sauce barbecue Petits pois Chavroux Poire	Mâches et betteraves Beignets de calamar Blé pilaf Assortiment Entremets vanille, caramel au beurre salé		Taboulé de chou-fleur Colin meunière (MSC) Purée de potiron Croc' lait Compote
---	--	--	--	--

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 rémoulade   - -	Pizza fromage Cake aux brocolis Toast au chorizo 	Salade mimosa  - -	Endives aux dés d'emmental  Salade de champignons  Carottes et panais vinaigrette 	Potage aux vermicelles  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis Parmentier  Salade verte  	Mijoté de bœuf Chou-fleur (bio) gratiné à la mozzarella 	Quiche lorraine  Poêlée de légumes	Couscous végétarien pois chiche et légumes  Semoule 	Poisson aux petits légumes et oseille (MSC) Gratin d'épinards 
PRODUIT LAITIER	Camembert  - -	Tome blanche Kiri Yaourt nature	Assortiment de fromages	Tartare Edam Emmental	Petit suisse Chanteneige Chèvre
DESSERT	Compote  - -	Clémentine  Ananas  Kiwi 	Salade de fruits frais   - -	Fromage blanc aux spéculoos Mousse coco  Crème brûlée 	Donut Tarte aux pommes   Flan pâtissier 
LE MENU DES MATERNELLES	Céleri rémoulade   Hachis Parmentier  Salade verte   Camembert  Compote 	Pizza fromage Mijoté de bœuf Chou-fleur (bio) gratiné à la mozzarella  Tome blanche Clémentine 	Salade mimosa  Quiche lorraine  Poêlée de légumes Assortiment Salade de fruits frais  	Endives aux dés d'emmental  Couscous végétarien pois chiche et légumes  Semoule  Tartare Fromage blanc aux spéculoos	Potage aux vermicelles  Poisson aux petits légumes et oseille (MSC) Gratin d'épinards  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 "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	Chou blanc vinaigrette  Radis noir et carottes râpées  Salade (bio) aux croûtons  	Taboulé  Pommes de terre au cervelas vinaigrette Haricots blancs échalotes	Pomelo  - -	Repas de Noël - -	Potage pommes de terre poireaux  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tartiflette végétarienne  Salade verte  	Cordon bleu  Haricots verts 	Boudin blanc  Purée 	- -	Poisson du jour (MSC) sauce curry   Carottes au jus  
PRODUIT LAITIER	Boursin Brie Cantal (AOP)	Petit suisse Camembert Saint Paulin	Assortiment de fromages	- - -	Mimolette Fripons Kiri
DESSERT	Yaourt aux fruits (Maurice)  Mousse chocolat (lait local)   Fromage blanc sucré (laiterie Montoire) 	Clémentine  Orange  Pomme 	Flan nappé caramel - -	- - -	Glace Fruits -
LE MENU DES MATERNELLES	Chou blanc vinaigrette  Tartiflette végétarienne  Salade verte   Boursin Yaourt aux fruits (Maurice) 	Taboulé  Cordon bleu Haricots verts  Petit suisse Clémentine 	Pomelo  Boudin blanc  Purée  Assortiment Flan nappé caramel	Repas de Noël - - -	Potage pommes de terre poireaux  Poisson du jour (MSC) sauce curry Carottes au jus   Mimolette 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					
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 !**