

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Macédoine de légumes | Riz au thon et poivrons | Céleri mimosa | Endives au bleu | Toast de sardine |
| - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Escalope de dinde à la crème Pommes rissolées | Mijoté de porc à la moutarde (Roi rose de Touraine) Petits pois | Pizza royale Salade verte | Bolognaise de légumes, emmental râpé Pâtes | Gratin de poisson Purée de légumes |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse | Cantafras | Assortiment de fromages | Fol épi | Cantal |
| - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - |
| DESSERT | Flan nappé au caramel | Crumble de pommes | Compote, gâteau | Ananas | Muffin aux pépites |
| - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Macédoine de légumes Escalope de dinde à la crème Pommes rissolées Petit suisse Flan nappé au caramel | Riz au thon et poivrons Mijoté de porc à la moutarde (Roi rose de Touraine) Petits pois Cantafras Crumble de pommes | Céleri mimosa Pizza royale Salade verte Assortiment de fromages Compote, gâteau | Endives au bleu Bolognaise de légumes, emmental râpé Pâtes Fol épi Ananas | Toast de sardine Gratin de poisson Purée de légumes Cantal 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 : D4SZ002

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|--|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Rosette  - - | Céleri rémoulade   - - | Feuilleté à la viande - - | Macédoine et carottes   - - | Pâté de campagne  - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Poisson pané Carottes au cumin   | Dahl de lentilles corail  Salade verte    | Omelette aux herbes Haricots beurre | Hachis parmentier  Salade verte   | Curry de bœuf Embeurrée de chou   |
| PRODUIT LAITIER | Saint Môret - - | Brie  - - | Assortiment de fromages - - | Camembert  - - | Saint Paulin - - |
| DESSERT | Liégeois vanille - - | Poire   - - | Pomme cuite aux spéculoos   - - | Crème onctueuse chocolat   - - | Banane - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Rosette  Poisson pané Carottes au cumin   Saint Môret Liégeois vanille | Céleri rémoulade   Dahl de lentilles corail  Salade verte    Brie  Poire   | Feuilleté à la viande Omelette aux herbes Haricots beurre Assortiment de fromages Pomme cuite aux spéculoos   | Macédoine et carottes   Hachis parmentier  Salade verte   Camembert  Crème onctueuse chocolat   | Pâté de campagne  Curry de bœuf Embeurrée de chou   Saint Paulin 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 | Carottes râpées, maïs, vinaigrette au balsamique   - - | Salade de pâtes (bio) à l'indienne (poulet et curry)  - - | Pamplemousse  - - | Jeudi de l'Ascension - - | - - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets végétariens  Coquillettes   | Sauté de boeuf Haricots verts  | Rougail de saucisses  Riz  | - - | - - |
| PRODUIT LAITIER | Emmental   - - | Vache Qui Rit - - | Fromage ou Laitage - - | - - - | - - - |
| DESSERT | Crème dessert à la vanille  - - | Banane - - | Mousse au chocolat  - - | - - - | - - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Carottes râpées, maïs, vinaigrette au balsamique   Nuggets végétariens  Coquillettes   Emmental   Crème dessert à la vanille  | Salade de pâtes (bio) à l'indienne (poulet et curry)  Sauté de boeuf Haricots verts  Vache Qui Rit Banane | Pamplemousse  Rougail de saucisses  Riz  Fromage ou Laitage Mousse au chocolat  | Jeudi de l'Ascension - - - - | - - - - |

 **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 | Pommes de terre et museau  - - | Radis roses et beurre  - - | Œufs mayonnaise - - | Rillettes de maquereaux et thon sur toast - - | Animation Provence Tarte à la tomate aux herbes de Provence  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Poisson meunière Épinards  | Chili sin carne  Riz  | Jambon grillé sauce charcutière  Carottes Vichy  | Brochette de volaille Gratin de brocolis (bio) et mozzarella  | Émincé de bœuf à la provençale et piperade Tian de légumes au riz  |
| PRODUIT LAITIER | Edam  - - | Petits suisses  - - | Fromage ou Laitage - - | Camembert  - - | Chanteneige  |
| DESSERT | Kiwi  - - | Ananas frais  - - | Tarte aux pommes  - - | Gâteau au fromage blanc  - - | Flan provençal aux amandes et fleur d'oranger  AUJOUR'HUI votre restaurant vous prépare un menu Provence |
| LE MENU DES MATERNELLES | Pommes de terre et museau  Poisson meunière Épinards  Edam  Kiwi  | Radis roses et beurre  Chili sin carne  Riz  Petits suisses  Ananas frais  | Œufs mayonnaise Jambon grillé sauce charcutière  Carottes Vichy  Fromage ou Laitage Tarte aux pommes  | Rillettes de maquereaux et thon sur toast Brochette de volaille Gratin de brocolis (bio) et mozzarella  Camembert  Gâteau au fromage blanc  |  |

 **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 Troû : 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 | Lundi de Pentecôte - - | Concombre et fromage de brebis sauce soja - - | Carottes râpées - - | Salade de pâtes aux crevettes - - | Animation repas Anglais - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | - - | Bolognaise aux lentilles vertes du Puy (AOP) Pâtes | Quiche lorraine Haricots plats | Curry de volaille Carottes (bio) au cumin | - - |
| PRODUIT LAITIER | - - - | Tomme de Touraine "Maurice" - - | Fromage ou Laitage - - | Mimolette - - | - - - |
| DESSERT | - - - | Banane | Liégeois au chocolat - - | Compote aux fruits | - - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Lundi de Pentecôte - - - - | Concombre et fromage de brebis sauce soja Bolognaise aux lentilles vertes du Puy (AOP) Pâtes Tomme de Touraine "Maurice" Banane | Carottes râpées Quiche lorraine Haricots plats Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat | Salade de pâtes aux crevettes Curry de volaille Carottes (bio) au cumin Mimolette Compote aux fruits | Animation repas Anglais - - - - |

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 | Ô tour du sport : Surf | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|--|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Melon  - - | Salade coleslaw  - - | Taboulé  - - | Verrine hawaïenne (avocat, crevettes, poivrons, ananas et maïs) | Cake au fromage de chèvre - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois (bio) à la française  | Lasagnes aux épinards (bio)  - | Escalope de volaille à la crème Chou-fleur   | Poke Bowl au saumon, graines de sésame et coriandre fraîche Riz  | Jambalaya de poulet  Duo de carottes   |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt sucré   - - | Camembert  - - | Fromage ou Laitage - - | Petits suisses sucrés  | Chanteneige  - - |
| DESSERT | Crème dessert au chocolat - - | Pomme   | Donut au sucre - - | Gâteau hawaïen à l'ananas  | Orange  - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Melon  Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois (bio) à la française  Yaourt sucré   Crème dessert au chocolat | Salade coleslaw   Lasagnes aux épinards (bio)  - Camembert  Pomme   | Taboulé  Escalope de volaille à la crème Chou-fleur   Fromage ou Laitage Donut au sucre |  | Cake au fromage de chèvre Jambalaya de poulet  Duo de carottes   Chanteneige  Orange  |

 **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 | Ô tour du sport : Surf | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|--|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Melon  - - | Salade coleslaw  - - | Taboulé  - - | Verrine hawaïenne (avocat, crevettes, poivrons, ananas et maïs) | Cake au fromage de chèvre - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois (bio) à la française  | Lasagnes aux épinards (bio)  - | Escalope de volaille à la crème Chou-fleur   | Poke Bowl au saumon, graines de sésame et coriandre fraîche Riz  | Jambalaya de poulet  Duo de carottes   |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt sucré   - - | Camembert  - - | Fromage ou Laitage - - | Petits suisses sucrés  | Chanteneige  - - |
| DESSERT | Crème dessert au chocolat - - | Pomme   | Donut au sucre - - | Gâteau hawaïen à l'ananas  | Orange  - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Melon  Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois (bio) à la française  Yaourt sucré   Crème dessert au chocolat | Salade coleslaw   Lasagnes aux épinards (bio)  - Camembert  Pomme   | Taboulé  Escalope de volaille à la crème Chou-fleur   Fromage ou Laitage Donut au sucre |  | Cake au fromage de chèvre Jambalaya de poulet  Duo de carottes   Chanteneige  Orange  |

 **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 | Betteraves (bio) vinaigrette  - - | Haricots verts vinaigrette - - | Salade verte (bio) et dés de mimolette  - - | Pommes de terre en vinaigrette et œuf - - | Tomates et mozzarella  - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Carbonade de bœuf Pommes de terre  | Hachis parmentier  Salade verte   | Pâtes (bio) à la carbonara  - - | Poisson du jour au beurre blanc Gratin de courgettes  | Dalh de lentilles au lait de coco et blé (bio)  - - |
| PRODUIT LAITIER | Boursin - - | Pont l'Éveque (AOP) - - | Fromage ou Laitage - - | Kiri - - | Fromage de chèvre  - - |
| DESSERT | Ananas frais - - | Milk shake aux fruits rouges  - - | Flan au caramel - - | Glace et corbeille de fruits  - - | Salade de fruits frais   - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Betteraves (bio) vinaigrette  Carbonade de bœuf Pommes de terre  Boursin Ananas frais | Haricots verts vinaigrette Hachis parmentier  Salade verte   Pont l'Éveque (AOP) Milk shake aux fruits rouges  | Salade verte (bio) et dés de mimolette   Pâtes (bio) à la carbonara   - Fromage ou Laitage Flan au caramel | Pommes de terre en vinaigrette et œuf Poisson du jour au beurre blanc Gratin de courgettes  Kiri Glace et corbeille de fruits  | Tomates et mozzarella  Dalh de lentilles au lait de coco et blé (bio)  - Fromage de chèvre  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 | Céleri rémoulade  - - | Cake aux légumes  - - | Tomates, jambon et œuf dur   - - | Duo de melon et pastèque   - - | Mousse de foie de canard - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Sauté de poulet à la crème  Quinoa pilaf  | Mijoté de bœuf Petits pois  | Pizza au fromage Purée de légumes  | Paëlla végétarienne (pois chiches)  Riz safrané   | Filet de poisson à l'oseille Gratin de chou-fleur  |
| PRODUIT LAITIER | Emmental - - | Brie  - - | Fromage ou Laitage - - | Petit Trôo   - - | Saint Nectaire (AOP) - - |
| DESSERT | Pêche   - - | Fraises (selon arrivage)  - - | Glace - - | Entremets à la mangue et abricot    - - | Gaufre - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Céleri rémoulade  Sauté de poulet à la crème  Quinoa pilaf  Emmental Pêche   | Cake aux légumes  Mijoté de bœuf Petits pois  Brie  Fraises (selon arrivage)  | Tomates, jambon et œuf dur   Pizza au fromage Purée de légumes  Fromage ou Laitage Glace | Duo de melon et pastèque   Paëlla végétarienne (pois chiches)  Riz safrané   Petit Trôo   Entremets à la mangue et abricot    | Mousse de foie de canard Filet de poisson à l'oseille Gratin de chou-fleur  Saint Nectaire (AOP) Gaufre |

 **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 | Concombre à la crème  - - | Riz (bio) aux légumes sombrero  - - | Carottes râpées aux noix  - - | Carottes, céleri et julienne de courgettes   - - | Pastèque  - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Émincé de bœuf au paprika Pommes de terre rissolées | Filet de merlu pané Crumble de courgettes  | Saucisse grillée  Boullgour  | Gratin vendéen végétarien  (Haricos cocos)   | Pilon de poulet sauce tex mex Ratatouille  |
| PRODUIT LAITIER | Coulommiers - - | Petit suisse  | Fromage ou Laitage - - | Saint Paulin  - - | Emmental  - - |
| DESSERT | Fromage blanc sucré  - - | Cerises  - - | Pommes cuites aux spéculoos  - - | Entremets au citron   - - | Brownie  - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Concombre à la crème  Émincé de bœuf au paprika Pommes de terre rissolées Coulommiers Fromage blanc sucré  | Riz (bio) aux légumes sombrero  Filet de merlu pané Crumble de courgettes  Petit suisse  Cerises  | Carottes râpées aux noix  Saucisse grillée  Boullgour  Fromage ou Laitage Pommes cuites aux spéculoos  | Carottes, céleri et julienne de courgettes   Gratin vendéen végétarien  (Haricos cocos)   Saint Paulin  Entremets au citron   | Pastèque  Pilon de poulet sauce tex mex Ratatouille  Emmental  Brownie  |

 **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 | Melon - - | Salade d'asperges et œuf - - | Betteraves (bio) vinaigrette - - | Salade (bio) aux lardons - - | Riz au thon et petits légumes - - |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Boulettes végétales à la tomate Pâtes (bio) au pesto | Émincé de poulet aux champignons Purée de légumes | Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule | Mijoté de porc au miel Pommes de terre rôties | Poisson du jour Carottes au jus |
| PRODUIT LAITIER | Tomme des Pyrénées (IGP) - - | Emmental - - | Fromage ou Laitage - - | Saint Bricet - - | Rondelé - - |
| DESSERT | Pomme - - | Riz au lait - - | Glace - - | Milk shake à la banane et aux fruits rouges - - | Mousse au miel et au nougat - - |
| LE MENU DES MATERNELLES | Melon Boulettes végétales à la tomate Pâtes (bio) au pesto Tomme des Pyrénées (IGP) Pomme | Salade d'asperges et œuf Émincé de poulet aux champignons Purée de légumes Emmental Riz au lait | Betteraves (bio) vinaigrette Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule Fromage ou Laitage Glace | Salade (bio) aux lardons Mijoté de porc au miel Pommes de terre rôties Saint Bricet Milk shake à la banane et aux fruits rouges | Riz au thon et petits légumes Poisson du jour Carottes au jus Rondelé Mousse au miel et au nougat |

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 !**