

	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	Mijoté de porc à la moutarde (Roi rose de Touraine)	Pizza royale	Bolognaise de légumes, emmental râpé	Gratin de poisson
Pommes rissolées	Petits pois	Petits pois	Salade verte	Pâtes	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	Riz au thon et poivrons	Céleri mimosa	Endives au bleu	Toast de sardine
Escalope de dinde à la crème	Mijoté de porc à la moutarde (Roi rose de Touraine)	Pizza royale	Bolognaise de légumes, emmental râpé	Gratin de poisson	
Pommes rissolées	Petits pois	Salade verte	Pâtes	Purée de légumes	
Petit suisse	Cantafras	Assortiment de fromages	Fol épi	Cantal	
Flan nappé au caramel	Crumble de pommes	Compote, gâteau	Ananas	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**





























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	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 <i>Provence</i>
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 Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	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 !**