

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LE MENU DES MATERNELLES



Melon



Carottes râpées



Salade aux croûtons



Steak haché



Frites

Yaourt



Petit suisse



Vache qui rit



Glace

-

-

Salade de tomates
mimosa



-

-

Rougail de saucisses



Riz



Assortiment de fromages

-

-

Mousse au chocolat



-

-

Menu végétarien :
Concombre Bulgare



Pastèque



Râpé de courgettes



Pâtes à l'italienne
végétariennes



Coquillettes



Emmental

Faisselle

Saint Môret

Yaourt



Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Salade de pommes de
terre

Salade de blé aux
crevettes

Tarte à la tomate et
chèvre



Bœuf à la provençale

Petits pois



Camembert

Fromage blanc

Neuville aux herbes

Salade de fruits frais



Fraises



Abricots



Salade de pommes de terre

Bœuf à la provençale

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 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



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

Code à saisir : D4SZ002

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

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



-

-

MARDI

Salade de blé aux légumes



Taboulé



Salade de riz au maïs et poivrons



MERCREDI

Guacamole et tortillas

-

-

JEUDI

Menu végétarien : Salade de haricots verts échalotes



Chou-fleur vinaigrette



Betteraves vinaigrette



VENDREDI

Duo melon et pastèque



Céleri au curry



Concombre à la crème



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Chili con carne



Riz



Jambon grill sauce charcutière



Purée de légumes



Tarte aux fromages



Salade verte



Boulettes de soja tomates et basilic



Poêlée du chef



Poisson du jour

Semoule



PRODUIT LAITIER

Emmental



-

-

Frippons

Pont l'Evêque

Petit suisse

Assortiment de fromages

-

-

Petit Trôo



Camembert

Tomme

Port Salut

Bûche de chèvre

Cantadou

DESSERT

Pomme



-

-

Nectarine



Raisin



Prunes



Pomme cuite



-

-

Riz au lait au caramel



Gâteau au fromage blanc



Semoule au chocolat



Glace

-

-

LE MENU DES MATERNELLES

Carottes râpées



Chili con carne



Riz



Emmental



Pomme



Salade de blé aux légumes



Jambon grill sauce charcutière



Purée de légumes



Frippons

Nectarine



Guacamole et tortillas

Tarte aux fromages



Salade verte



Assortiment de fromages

Pomme cuite



Menu végétarien : Salade de haricots verts échalotes
Boulettes de soja tomates et basilic



Poêlée du chef



Petit Trôo



Riz au lait au caramel



Duo 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 issu de l'agriculture biologique

Plat contenant du porc

Pâtisserie maison

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

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

Menu Végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

HORS D'ŒUVRE

Concombre au fromage de brebis



Melon



Tomates vinaigrette



MARDI

Menu végétarien :
Taboulé aux légumes

Boulgour tomates et basilic



Salade de riz

MERCREDI

Menu pique-nique
Melon



-

-

JEUDI

Salade de pâtes aux dés de volaille et fromage

Toast au thon

Salade de lentilles

VENDREDI

Tomates mozzarella



Bâtonnets de légumes
sauce au fromage blanc
curry



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise

Pâtes



Nuggets végétariens



Haricots verts



Poulet froid

Chips

Fondant de porc au miel
(joue)



Carottes glacées

Brandade de poisson

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Saint Paulin

Bonbel

Brie

Camembert

Yaourt nature

Tomme de Touraine



Assortiment de fromages

-

-

Gouda



Chanteneige



Babybel



Emmental

Vache qui rit

Bleu

DESSERT

Raisin



Pêche



Salade de fruits frais



Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Faisselle

Compote de pommes
(bio) et galette bretonne



-

-

Flan pâtissier



Tarte aux pommes



Chou chantilly



Pomme



Kiwi



Poire



LE MENU DES MATERNELLES

Concombre au fromage de brebis



Bolognaise

Pâtes



Saint Paulin

Raisin



Menu végétarien : Taboulé
aux légumes

Nuggets végétariens



Haricots verts



Camembert

Fromage blanc

Menu pique-nique
Melon



Poulet froid

Chips

Assortiment de fromages

Compote de pommes (bio)
et galette bretonne



Salade de pâtes aux dés de volaille et fromage

Fondant de porc au miel
(joue)



Carottes glacées

Gouda



Flan pâtissier



Tomates mozzarella



Brandade de poisson

Salade verte



Emmental

Pomme



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

HORS D'ŒUVRE

Salade verte aux
croûtons et fromages 
Céleri vinaigrette 
Tomate à la fête 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc à la
moutarde (Roi rose) 
Haricots blancs 

PRODUIT LAITIER

Fol épi
Chavroux
Faisselle

DESSERT

Entremets mangue et
abricot 
Yaourt sucré 
Petits suisses aux fruits 

LE MENU DES MATERNELLES

Salade verte aux croûtons
et fromages 
Sauté de porc à la
moutarde (Roi rose) 
Haricots blancs 
Fol épi
Entremets mangue et
abricot 

MARDI

Pâtes au pesto
Salade de perles volailles
et petits pois
Pommes de terre au
jambon et tomates 

Émincé de bœuf au
paprika
Haricots verts 

Yaourt fromagerie
Maurice 
Tomme
Neuille cendré 

Muffin aux pépites 
Tarte à l'ananas 
Cake au citron 

Pâtes au pesto
Émincé de bœuf au paprika
Haricots verts 
Yaourt fromagerie Maurice 
Muffin aux pépites 

MERCREDI

Tarte à la tomate 
-
-

Saucisse de Montlouis 
Purée de légumes  

Assortiment de fromages
-
-

Flan nappé caramel
-
-

Tarte à la tomate 
Saucisse de Montlouis 
Purée de légumes  
Assortiment de fromages
Flan nappé caramel

JEUDI

Menu végétarien :
Betteraves vinaigrette
Asperges et tomates
cerises à la crème 
Brocolis vinaigrette

Gratin malouin
végétarien 
(chou-fleur) 

Bonbel
Gouda
Vache qui rit

Compote
Abricots aux fruits rouges 
Pêche façon Melba 

Menu végétarien :
Betteraves vinaigrette
Gratin malouin végétarien 
(chou-fleur) 
Bonbel
Compote

VENDREDI

Pastèque 
Duo de courgettes
carottes râpées 
Chou chinois aux lardons  

Poisson du jour au coulis
de poivrons
Riz 

Cantadou
Petit suisse
Roitelet

Poire 
Prunes 
Raisin 

Pastèque 
Poisson du jour au coulis de
poivrons
Riz 
Cantadou
Poire 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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

Pâté de campagne



Cervelas vinaigrette



Rillettes de thon

Blé à la volaille, maïs et
cœurs de palmiers

Salade de riz sombrero



Boulgour à la tomate et
basilic



Céleri bulgare



-

-

Menu bio : Carottes
râpées



-

-

Concombre au maïs et
fromage



Salade d'asperges et
tomates



Chou-fleur mimosa

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière

Flan de brunoise au
romarin

Tajine d'agneau aux
abricots et courgettes



Poêlée de légumes



Poulet rôti fermier

Pommes de terre Bio au
four



Bolognaise



Pâtes



Dahl de lentilles au lait
de coco



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Mimolette

Saint Môret

Carré frais

Petit suisse sucré

Frippons

Camembert

Assortiment de fromages

-

-

Brie



-

-

Saint Nectaire

Kiri

Chanteneige

DESSERT

Yaourt aux fruits



Fromage blanc



Milkshake aux fruits



Salade de fruits frais



Raisin



Poire



Poire cuite à la vanille



-

-

Crème onctueuse au
chocolat



-

-

Beignet aux pommes

Amandine aux
framboises



Rocher coco



LE MENU DES MATERNELLES

Pâté de campagne



Poisson meunière

Flan de brunoise au
romarin

Mimolette

Yaourt aux fruits



Blé à la volaille, maïs et
cœurs de palmiers

Tajine d'agneau aux
abricots et courgettes



Poêlée de légumes



Petit suisse sucré

Salade de fruits frais



Céleri bulgare



Poulet rôti fermier

Pommes de terre Bio au
four



Assortiment de fromages

Poire cuite à la vanille



Menu bio : Carottes râpées



Bolognaise



Pâtes



Brie



Crème onctueuse au
chocolat



Concombre au maïs et
fromage



Dahl de lentilles au lait de
coco



Salade verte



Saint Nectaire

Beignet aux pommes

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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 : D4S2002

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