

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs Riz au thon Haricots rouges, maïs et jambon	Carottes et chou râpés Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja Salade de lardons et pommes	Pâté forestier	Betteraves vinaigrette Salade de cœurs de palmiers Champignons à la grecque	Menu végétarien : Carottes râpées Salade d'endives Salade verte au maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Joue de porc au caramel Julienne de légumes	Cuisse de poulet rôti Gratin de pommes de terre et épinards	Omelette aux herbes Haricots plats	Poisson du jour MSC Riz	Boulettes de soja sauce champignons Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Cantal Saint Nectaire Fourme d'Ambert	Tomme Roitelet Chanteneige		Cantadou Fol Epi Bonbel	Gouda Petits suisses Yaourt nature sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé Fromage blanc Milkshake	Salade de fruits frais Orange Poire	Entremets au chocolat	Chou à la crème Tarte au citron Crumble	Compote de pêches Poire Belle Hélène Pomme cuite
LE MENU DES MATERNELLES	Pâtes, dés de volaille et maïs Joue de porc au caramel Julienne de légumes Cantal Yaourt aromatisé	Carottes et chou râpés Cuisse de poulet rôti Gratin de pommes de terre et épinards Tomme Salade de fruits frais	Pâté forestier Omelette aux herbes Haricots plats Entremets au chocolat	Betteraves vinaigrette Poisson du jour MSC Riz Cantadou Chou à la crème	Menu végétarien : Carottes râpées Boulettes de soja sauce champignons Coquillettes Gouda Compote de pêches

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 : D4S2002

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

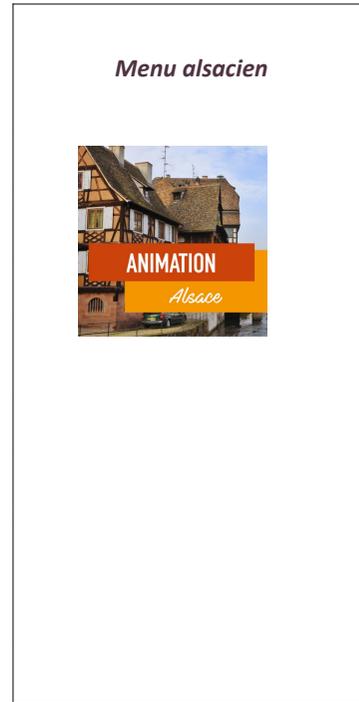
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et à l'emmental 
 Endives, jambon, œuf et tomates  
 Champignons à la crème

Riz aux crevettes
 Salade de pâtes au jambon 
 Perles au saumon

Friand au fromage



Menu végétarien : 
 Taboulé
 Salade de pommes de terre 
 Salade de blé 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Blanquette de veau 
 Riz 

Dos de colin meunière
 Petits pois 

Rôti de dinde 
 Bâtonnière de légumes

Nuggets de blé 
 Carottes vichy 

PRODUIT LAITIER

Emmental 
 Camembert 
 Petits suisses 

Tomme blanche
 Tartare
 Rondelé

Port Salut
 Chavroux
 Bonbel

DESSERT

Poire
 Mandarine 
 Banane

Fromage blanc sucré 
 Yaourt aromatisé 
 Crème dessert 

Muffin 

Entremets à la mangue et abricot  
 Mousse au chocolat  
 Yaourt aux fruits 

LE MENU DES MATERNELLES

Chou chinois au jambon et à l'emmental 
 Blanquette de veau 
 Riz 
 Emmental 
 Poire

Riz aux crevettes
 Dos de colin meunière
 Petits pois 
 Tomme blanche
 Fromage blanc sucré 

Friand au fromage
 Rôti de dinde 
 Bâtonnière de légumes
 Muffin 



Menu végétarien : Taboulé 
 Nuggets de blé 
 Carottes vichy 
 Port Salut
 Entremets à la mangue et abricot  

 **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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Cake aux brocolis Toast de fromage de chèvre Crêpe aux champignons	Endives, jambon et œuf 	Menu végétarien : Potage 	Salade verte, Edam et Gouda  Céleri aux pommes  Salade coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché  Frites 	Poisson aux petits légumes MSC Fondue de poireaux 	Jambalaya  Riz 	Tortillas aux poivrons  Purée 	Sauté de bœuf  Haricots panachés
PRODUIT LAITIER	Petits suisses 	Tomme blanche Pyrenéen Kiri		Chanteneige Rondelé Mimolette	Brie Samos Saint Bricet
DESSERT	Pomme 	Yaourt  Petits suisses  Fromage blanc 	Poire cuite aux épices 	Clémentines  Ananas Kiwi	Gâteau bulgare  Donut Gaufre
LE MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées vinaigrette  Steak haché  Frites  Petits suisses  Pomme 	Cake aux brocolis Poisson aux petits légumes MSC Fondue de poireaux  Tomme blanche Yaourt 	Endives, jambon et œuf  Jambalaya  Riz  Poire cuite aux épices 	Menu végétarien : Potage  Tortillas aux poivrons  Purée  Chanteneige Clémentines 	Salade verte, Edam et Gouda  Sauté de bœuf  Haricots panachés Brie Gâteau bulgare 

 **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 !**

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc à l'emmental  	Pâtes au surimi et poivrons	Tortis tricolore aux dés de volaille 			Potage  
Carottes râpées 	Haricots rouges ananas et maïs 				Poisson du jour MSC
Radis noir aux pommes 	Salade de blé 				Carottes au jus 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Chili végétarien 	Bœuf bourguignon 	Cordon bleu 			Emmental 
Riz 	Semoule 	Haricots verts 			Camembert 
					Petits suisses 

PRODUIT LAITIER

Tomme blanche	Port Salut				Brownie 
Tartare	Chavroux				Moelleux aux amandes 
Rondelé	Bonbel				Riz au lait  

DESSERT

Yaourt velouté 	Clémentines 	Ile flottante 			
Œufs au lait 	Orange 				
Fromage blanc 	Pomme  				

LE MENU DES MATERNELLES

Chou blanc à l'emmental  	Pâtes au surimi et poivrons	Tortis tricolore aux dés de volaille 			Potage  
Chili végétarien 	Bœuf bourguignon 	Cordon bleu 			Poisson du jour MSC
Riz 	Semoule 	Haricots verts 			Carottes au jus 
Tomme blanche	Port Salut				Emmental 
Yaourt velouté 	Clémentines 	Ile flottante 			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 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 !



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique
Agriculture raisonnée et labellisée



Plat contenant du porc



Pâtisserie maison



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

Code à saisir : D4SZ002

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

Semaine du 30/12 au 05/01



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



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



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



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

Code à saisir : D4SZ002

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



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



Produit issu de l'agriculture biologique
Agriculture raisonnée et labellisée



Plat contenant du porc



Pâtisserie maison



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Betteraves vinaigrette 

Cœufs mimosa

Friand fromage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Sauté de volaille 

Hachis parmentier

Poisson au beurre blanc MSC

Saucisses 

Printanière de légumes

Salade verte 

Ebly aux petits pois 

Chou braisé

PRODUIT LAITIER

Yaourt Maurice 

DESSERT

Pomme 

Salade de fruits frais 

Entremets chocolat 

Beignet



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

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
Agriculture raisonnée et labellisée

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**



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	Endives aux pommes   Chou rouge vinaigrette   Salade aux lardons   	Pâté de foie  Toast aux sardines Salami et cornichons 	Chou blanc aux lardons  		Betteraves vinaigrette  Macédoine de légumes  Haricots verts vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Calamars à la romaine Pâtes 	Duo de poissons sauce Dieppoise MSC Purée de légumes 	Curry de volaille   Riz 		Bœuf au paprika  Carottes glacées 
PRODUIT LAITIER	Carré frais Tartare Bûche de fromage de chèvre	Mimolette Saint Môret Vache Qui Rit			Brie Samos Babybel
DESSERT	Pomme   Banane  Kiwi 	Liégeois à la vanille Yaourt Mousse à la noix de coco 	Poire  		Flan pâtissier  Brownie  Beignet à la framboise
LE MENU DES MATERNELLES	Endives aux pommes   Calamars à la romaine Pâtes  Carré frais Pomme  	Pâté de foie  Duo de poissons sauce Dieppoise MSC Purée de légumes  Mimolette Liégeois à la vanille	Chou blanc aux lardons   Curry de volaille   Riz  Poire  		

 **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

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LE MENU DES
MATERNELLES



Salade de perles océane
Riz à l'avocat et crevettes 
Taboulé

Poisson à la crème MSC
Haricots verts 

Fromage de chèvre
Six de Savoie
Cantadou

Yaourt nature sucré 
Fromage blanc 
Petits suisses 

Salade de perles océane
Poisson à la crème MSC
Haricots verts 
Fromage de chèvre
Yaourt nature sucré 

Carottes râpées  

Pizza
Salade verte  

Pomme cuite  

Carottes râpées  
Pizza
Salade verte  
Pomme cuite  

Menu végétarien : Céleri bulgare 
Endives au fromage 
Mâche aux croûtons 

Paëlla aux haricots blancs 
Riz 

Cantal
Fourme d'Ambert
Pont l'Evêque

Kiwi
Ananas 
Poire

Menu végétarien : Céleri bulgare 
Paëlla aux haricots blancs 
Riz 
Cantal
Kiwi

Potage

Sauté de porc à la dijonnaise 
Gratin de brocolis 

Mini troo 
Comté
Tomme des Pyrénées

Gâteau au yaourt 
Tiramisu 
Tarte au chocolat 

Potage
Sauté de porc à la dijonnaise 
Gratin de brocolis 
Mini troo 
Gâteau au yaourt 

 **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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Menu végétarien : Carottes râpées	Salade de blé Pommes de terre vinaigrette Salade de lentilles	Salade verte, Edam et croûtons	Menu Cucurbitacées	Céleri rémoulade Champignons à la crème Salade coleslaw
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Bœuf façon thaï Légumes du wok	Poulet rôti fermier Pommes rissolées		Filet de lieu sauce aux crustacés MSC Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Saint Bricet Saint Paulin Babybel			Tartare Bonbel saint Môret
DESSERT	Compote de pommes	Orange Banane Pomme	Salade de fruits frais		Panna cotta Pâtissière à l'abricot Velouté aux fruits
LE MENU DES MATERNELLES	Menu végétarien : Carottes râpées Pâtes à la bolognaise végétarienne Emmental Compote de pommes	Salade de blé Bœuf façon thaï Légumes du wok Saint Bricet Orange	Salade verte, Edam et croûtons Poulet rôti fermier Pommes rissolées Salade de fruits frais	Menu Cucurbitacées	Céleri rémoulade Filet de lieu sauce aux crustacés MSC Boulgour aux petits légumes Tartare Panna cotta

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 !**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille et maïs
Riz au thon
Haricots rouges, maïs et jambon

Carottes et chou râpés
Radis noir, pommes Granny et vinaigrette
Salade de lardons et pommes

Pâté forestier

Betteraves vinaigrette
Salade de cœurs de palmiers
Champignons à la grecque

Menu végétarien : Carottes râpées
Salade d'endives
Salade verte au maïs

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Joue de porc au caramel
Julienne de légumes

Cuisse de poulet rôti
Gratin de pommes de terre et épinards

Omelette aux herbes
Haricots plats

Poisson du jour MSC
Riz

Boulettes de soja sauce champignons
Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Cantal
Saint Nectaire
Fourme d'Ambert

Tomme
Roitelet
Chanteneige

Cantadou
Fol Epi
Bonbel

Gouda
Petits suisses
Yaourt nature sucré

DESSERT

Yaourt aromatisé
Fromage blanc
Milkshake

Salade de fruits frais
Orange
Poire

Entremets au chocolat

Chou à la crème
Tarte au citron
Crumble

Compote de pêches
Poire Belle Hélène
Pomme cuite

LE MENU DES MATERNELLES

Pâtes, dés de volaille et maïs
Joue de porc au caramel
Julienne de légumes
Cantal
Yaourt aromatisé

Carottes et chou râpés
Cuisse de poulet rôti
Gratin de pommes de terre et épinards
Tomme
Salade de fruits frais

Pâté forestier
Omelette aux herbes
Haricots plats
Entremets au chocolat

Betteraves vinaigrette
Poisson du jour MSC
Riz
Cantadou
Chou à la crème

Menu végétarien : Carottes râpées
Boulettes de soja sauce champignons
Coquillettes
Gouda
Compote de pêches

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 : D4S2002

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