

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de carottes  Pamplemousse  Panais râpé 	Menu végétarien : Lentilles vinaigrette  Toast de houmous  Salade de riz, haricots rouges et maïs 	Coleslaw (carottes, céleri, sauce crème) 	Velouté au potiron à la vache qui rit 	Saucissons panachés  Rillettes  Mousse de canard 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché  Frites	Nuggets de blé, sauce tomate  Haricots verts 	Jambalaya de poulet  Riz 	Rôti de porc dijonnaise  Quinoa aux petits légumes 	Colin meunière  Chou-fleur persillé 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse  Tomme  Gouda 	Camembert  Boursin  Cantadou 	Fromage blanc 	Carré d'as Saint Bricet Kiri	Morbier Gouda Cantadou
DESSERT	Clémentines  Banane Kiwi 	Yaourt sucré  Fromage blanc aux framboises  Yaourt aromatisé 	Meringue 	Compote pomme-poire Cocktail de fruits Poire à la vanille  	Galette des rois 
LE MENU DES MATERNELLES	Duo de carottes  Steak haché  Frites Petit suisse  Clémentines 	Menu végétarien : Lentilles vinaigrette  Nuggets de blé, sauce tomate  Haricots verts  Camembert  Yaourt sucré 	Coleslaw (carottes, céleri, sauce crème)  Jambalaya de poulet  Riz  Fromage blanc  Meringue 	Velouté au potiron à la vache qui rit  Rôti de porc dijonnaise  Quinoa aux petits légumes  Carré d'as Compote pomme-poire	Saucissons panachés  Colin meunière Chou-fleur persillé  Morbier Galette des rois

 **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 Champignons à la crème de boursin Céleri rémoulade	Crêpe au fromage Toast au chorizo Cake au chèvre	Salade verte BIO, Edam et Gouda	Rosette Pâté en croute Rillettes de poisson	Menu Bio : Velouté Du Barry
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade Salade verte	Pot au feu Légumes du pot au feu	Pilon de poulet rôti LR Mélange campagnard	Filet de lieu aux crustacés Haricots verts	Saucisse Duo de céréales
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire Tartare Chanteneige	Croq Lait Chavroux Babybel	Assortiment	Tome grise Bonbel Carré d'as	Emmental
DESSERT	Poire Orange Ananas	Entremets vanille Crème chocolat Yaourt aux fruits	Semoule au caramel	Gaufre Feuilleté aux pommes Cookies	Compote
LE MENU DES MATERNELLES	Menu végétarien : Carottes râpées Reblochonade Salade verte Saint Nectaire Poire	Crêpe au fromage Pot au feu Légumes du pot au feu Croq Lait Entremets vanille	Salade verte BIO, Edam et Gouda Pilon de poulet rôti LR Mélange campagnard Assortiment Semoule au caramel	Rosette Filet de lieu aux crustacés Haricots verts Tome grise Gaufre	Menu Bio : Velouté Du Barry Saucisse Duo de céréales Emmental 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 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	Duo de choux  Frisés aux raisins secs et croûtons  Endives à l'emmental 	Salade strasbourgeoise  Perles aux crevettes et petits légumes Haricots rouges maïs et jambon 	Carottes râpées 	Velouté de pois cassés	Menu végétarien :  Haricots verts vinaigrette  Macédoine de légumes  Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon poêlé aux herbes  Pomme de terre rissolées 	Emincé de de dinde aux pommes   Gratin de brocolis 	Pizza fromage  Salade verte 	Poisson du jour sauce citron  Fondue de poireaux  	Bolognaise végétarienne (égréné de soja)   Pâtes  
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque Chanteneige Edam	Rondelet Pyrénéens Petit Trô 	Assortiment	Emmental  Tomme locale  Babybel 	Petit suisse  Chanteneige  Cantadou 
DESSERT	Yaourt aromatisé  Fromage blanc  Crème chocolat 	Mandarine  Orange  Banane	Pomme cuite  	Chou à la crème  Tarte au citron  Marbré au chocolat 	Salade de fruits   Poire   Clémentines  
LE MENU DES MATERNELLES	Duo de choux  Jambon poêlé aux herbes  Pomme de terre rissolées  Pont l'évêque Yaourt aromatisé 	Salade strasbourgeoise  Emincé de de dinde aux pommes   Gratin de brocolis  Rondelet Mandarine 	Carottes râpées  Pizza fromage  Salade verte  Assortiment Pomme cuite  	Velouté de pois cassés Poisson du jour sauce citron Fondue de poireaux   Emmental  Chou à la crème 	Menu végétarien :  Haricots verts vinaigrette  Bolognaise végétarienne (égréné de soja)   Pâtes   Petit suisse  Salade de fruits  

 **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 Trô : 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

Céleri rémoulade	Pâtes tricolores aux dés de volaille	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Menu végétarien : Salade croquante à la mimolette
Radis noir au fromage blanc et moutarde	Riz au thon, maïs et olives noires			Râpé de butternut
Chou chinois aux raisins secs	Toast au chèvre			Pomelo

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc aux épices	Pavé de lieu rôti au coulis de poivrons	Quiche	Sauté de bœuf aux oignons	Mafé de patates douces et haricots blancs
Haricots verts à l'ail	Purée	Salade verte	Carottes	Riz

PRODUIT LAITIER

Camembert	Yaourt nature	Assortiment	Petit suisse aux fruits	Brie Bio
Carré d'as	Saint morêt			Fromage blanc Bio
Chanteneige	Babybel			Petit suisse Bio

DESSERT

Yaourt aromatisé	Ananas	Flan nappé au caramel	Crêpes au sucre	Pomme
Fromage blanc	Poire			Kiwi
Faisselle	Banane			Orange

LE MENU DES MATERNELLES

Céleri rémoulade	Pâtes tricolores aux dés de volaille	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Menu végétarien : Salade croquante à la mimolette
Sauté de porc aux épices	Pavé de lieu rôti au coulis de poivrons	Quiche	Sauté de bœuf aux oignons	Mafé de patates douces et haricots blancs
Haricots verts à l'ail	Purée	Salade verte	Carottes	Riz
Camembert	Yaourt nature	Assortiment	Petit suisse aux fruits	Brie Bio
Yaourt aromatisé	Ananas	Flan nappé au caramel	Crêpes au sucre	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 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

<p>Céleri rémoulade </p> <p>Radis noir au fromage blanc et moutarde </p> <p>Chou chinois aux raisins secs </p>	<p>Pâtes tricolores aux dés de volaille</p> <p>Riz au thon, maïs et olives noires</p> <p>Toast au chèvre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Menu végétarien : Salade croquante à la mimolette </p> <p>Râpé de butternut </p> <p>Pomelo </p>
--	--	-------------------------------	-------------------------	--

PLAT CHAUD ET GARNITURES

<p>Sauté de porc aux épices </p> <p>Haricots verts à l'ail </p>	<p>Pavé de lieu rôti au coulis de poivrons</p> <p>Purée </p>	<p>Quiche </p> <p>Salade verte </p>	<p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Carottes </p>	<p>Mafé de patates douces et haricots blancs </p> <p>Riz </p>
---	--	-------------------------------------	---	---

PRODUIT LAITIER

<p>Camembert</p> <p>Carré d'as</p> <p>Chanteneige</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Saint morêt</p> <p>Babybel</p>	<p>Assortiment</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Brie Bio </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Petit suisse Bio </p>
---	--	--------------------	--------------------------------	---

DESSERT

<p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Faisselle </p>	<p>Ananas </p> <p>Poire </p> <p>Banane</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Crêpes au sucre </p> 	<p>Pomme </p> <p>Kiwi </p> <p>Orange </p>
--	--	------------------------------	---	---

LE MENU DES MATERNELLES

<p>Céleri rémoulade </p> <p>Sauté de porc aux épices </p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Pâtes tricolores aux dés de volaille</p> <p>Pavé de lieu rôti au coulis de poivrons</p> <p>Purée </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Quiche </p> <p>Salade verte </p> <p>Assortiment</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Carottes </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Crêpes au sucre </p>	<p>Menu végétarien : Salade croquante à la mimolette </p> <p>Mafé de patates douces et haricots blancs </p> <p>Riz </p> <p>Brie Bio </p> <p>Pomme </p>
--	--	---	--	--

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

Potage aux vermicelles	Menu végétarien Bio : Céleri aux pommes	Salade verte aux croûtons			Taboulé Salade de blé Pommes de terre vinaigrette
------------------------	--	------------------------------	--	--	--

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope viennoise Purée de brocolis	Gratin de pâtes aux lentilles corail et vache qui rit (pâtes)	Jambon grillé Pommes de terre vapeur persillées			Colin meunière Epinards à la crème
---	--	---	--	--	---------------------------------------

PRODUIT LAITIER

Croq'lait Petit Trôo Fol épi	Tome de vache	Assortiment			Brie Saint Morêt Boursin
------------------------------------	---------------	-------------	--	--	--------------------------------

DESSERT

Pomme Ananas Mandarine	Yaourt aromatisé	Ile flottante			Muffin aux pépites Fondant chocolat Crumble aux pommes
------------------------------	------------------	---------------	--	--	--

LE MENU DES MATERNELLES

Potage aux vermicelles Escalope viennoise Purée de brocolis Croq'lait Pomme	Menu végétarien Bio : Céleri aux pommes Gratin de pâtes aux lentilles corail et vache qui rit (pâtes) Tome de vache Yaourt aromatisé	Salade verte aux croûtons Jambon grillé Pommes de terre vapeur persillées Assortiment Ile flottante			Taboulé Colin meunière Epinards à la crème Brie 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 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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Menu végétarien :   Carottes râpées Salade au noix   Radis noir, beurre  	Salade de riz Piémontaise  Salade de pâtes	Endives au fromage 	Macédoine de légumes  Salade de haricots verts  Betteraves vinaigrette 	Potage poireaux pommes de terre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de chou-fleur, œuf et pommes de terre   (Chou-fleur et pommes de terre)	Bœuf bourguignon Carottes  	Poulet basquaise  Boulgour 	Hachis parmentier  Salade verte 	Poisson du jour Semoule 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse   Tome   Gouda  	Camembert de région  Boursin Cantadou	Assortiment	Carré d'as Saint Bricet Kiri	Morbier Gouda Cantadou
DESSERT	Yaourt velouté   Fromage blanc   Petits suisses  	Beignet Tarte à l'ananas  Chou à la chantilly 	Salade de fruits frais  	Entremets chocolat  Crème caramel Crème renversée 	Orange  Banane Kiwi 
LE MENU DES MATERNELLES	Menu végétarien :   Carottes râpées Gratin de chou-fleur, œuf et pommes de terre   (Chou-fleur et pommes de terre) Petit suisse   Yaourt velouté  	Salade de riz Bœuf bourguignon Carottes   Camembert de région  Beignet	Endives au fromage  Poulet basquaise  Boulgour  Assortiment Salade de fruits frais  	Macédoine de légumes  Hachis parmentier  Salade verte  Carré d'as Entremets chocolat 	Potage poireaux pommes de terre  Poisson du jour Semoule  Morbier 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 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 : Salade de chou blanc  	Mousse de foie 	Pâtes au saumon 	Macédoine de légumes Bio 	Salade verte, œuf dur 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortillas aux pommes de terre  Salade verte  	Bœuf braisé Carottes Bio  	Boulettes d'agneau basquaise Poêlée de légumes 	Chipolatas  Chou-fleur 	Poisson pané Semoule 
PRODUIT LAITIER	Assortiment 	Assortiment	Assortiment	Assortiment	Assortiment
DESSERT	Yaourt  	Cocktail de fruits	Ile flottante 	Tarte aux pommes  	Poire au chocolat  
LE MENU DES MATERNELLES	Menu végétarien : Salade de chou blanc   Tortillas aux pommes de terre  Salade verte   Assortiment  Yaourt  	Mousse de foie  Bœuf braisé Carottes Bio   Assortiment Cocktail de fruits	Pâtes au saumon  Boulettes d'agneau basquaise Poêlée de légumes  Assortiment Ile flottante 	Macédoine de légumes Bio  Chipolatas  Chou-fleur  Assortiment Tarte aux pommes  	Salade verte, œuf dur  Poisson pané Semoule  Assortiment Poire au chocolat  

 **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	Friand au fromage	Pomelo	Salade de chou chinois	Rillettes, cornichon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pâtes aux lentilles corail et vache qui rit (Pâtes)	Escalope de dinde à la crème Haricots verts	Lasagnes Salade verte	Rougail saucisses Riz créole	Dos de colin à l'oseille Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Assortiment	Assortiment	Petit suisse	Assortiment	Assortiment
DESSERT	Crème vanille	Beignet	Pomme au four	Ananas	Mousse chocolat
LE MENU DES MATERNELLES	Menu végétarien : Carottes râpées Gratin de pâtes aux lentilles corail et vache qui rit (Pâtes) Assortiment Crème vanille	Friand au fromage Escalope de dinde à la crème Haricots verts Assortiment Beignet	Pomelo Lasagnes Salade verte Petit suisse Pomme au four	Salade de chou chinois Rougail saucisses Riz créole Assortiment Ananas	Rillettes, cornichon Dos de colin à l'oseille Julienne de légumes Assortiment Mousse chocolat

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

Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisé

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 !**