



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Menu végétarien
: Coleslaw 

Mousse de foie 

Pâtes aux dés de
volailles

Macédoine de
légumes 

Salade verte aux
œufs durs 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortilla aux
pommes de terre 

Steak haché

Boulettes
d'agneau au
romarin

Chipolatas 

Poisson meunière

Salade verte  

Carottes  

Poêlée de
légumes  

Lentilles 

Semoule 

PRODUIT LAITIER

Assortiment de
fromages

DESSERT

Yaourt et galettes 

Cocktail de fruits

Île flottante 

Tarte aux pommes  

Poire cuite 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 "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troû : 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  - -	Menu végétarien : Œufs mimosa - -	Taboulé - -	Perles aux crevettes et petits légumes - -	Macédoine de légumes - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché Frites 	Chili végétarien  Riz 	Escalope viennoise Purée de légumes 	Mijoté de bœuf aux oignons Carottes au cumin  	Filet de lieu sauce à l'aneth Boullgour aux petits légumes 
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire - -	Cantadou - -	Assortiment de fromages - -	Vache qui rit - -	Petit suisse - -
DESSERT	Yaourt aromatisé - -	Pomme 	Compote et galettes - -	Gâteau au yaourt 	Cocktail de fruits au sirop - -
LE MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées  Steak haché Frites  Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Menu végétarien : Œufs mimosa Chili végétarien  Riz  Cantadou Pomme 	Taboulé Escalope viennoise Purée de légumes  Assortiment de fromages Compote et galettes	Perles aux crevettes et petits légumes Mijoté de bœuf aux oignons Carottes au cumin   Vache qui rit Gâteau au yaourt 	Macédoine de légumes Filet de lieu sauce à l'aneth Boullgour aux petits légumes  Petit suisse Cocktail de fruits au sirop

 **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**

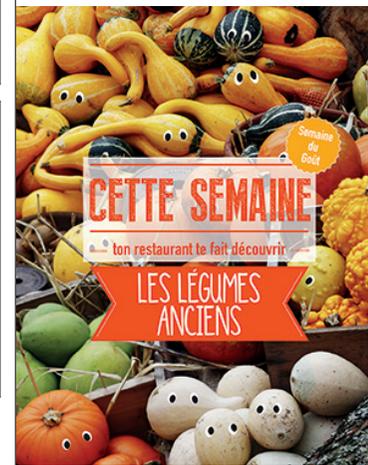


Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes et panais râpés	Menu végétarien : Potage de légumes	Pâtes dés de volaille et maïs	Animation Légumes anciens	Radis red meat râpé au sésame
-	-	-	-	Crème de topinambour	-
-	-	-	-	-	-
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel (Roi rose de Touraine) Flageolets	Gratin de macaronis au chou-fleur et poivrons	Paupiette de veau aux champignons Haricots plats	Potée paysanne (saucisse fumée, légumes d'antan)	Poisson du jour Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Tartare	Croc'lait	Assortiment de fromages	Chips de betterave, fromage blanc (bio) à la ciboulette	Emmental
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
DESSERT	Banane	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat	Gâteau à la patate douce	Gaufre
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
LE MENU DES MATERNELLES	Carottes et panais râpés Sauté de porc au caramel (Roi rose de Touraine) Flageolets Tartare Banane	Menu végétarien : Potage de légumes Gratin de macaronis au chou-fleur et poivrons Croc'lait Salade de fruits frais	Pâtes dés de volaille et maïs Paupiette de veau aux champignons Haricots plats Assortiment de fromages Mousse au chocolat	 Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : D4S202	Radis red meat râpé au sésame Poisson du jour Brocolis béchamel Emmental Gaufre



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4S202

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Menu bio : Betteraves vinaigrette	Mâche aux croûtons	Salade de riz aux haricots rouges et cœurs de palmier	Animation Picardie	Coleslaw
	-	-	-	Salade de chicons aux œufs durs	-
	-	-	-		-
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Purée	Boulettes de soja à la tomate et basilic Riz	Tarte au fromage Brocolis	Gratin picard (pommes de terre bio, crème, lardons, maroilles)	Poisson du jour au beurre blanc Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Emmental - -	Petit suisse - -	Assortiment de fromages - -	Cantal 	Mimolette - -
DESSERT	Yaourt aromatisé - -	Mousse chocolat - -	Pomme - -	Rabote picarde (pâte feuilleté, spéculoos, pomme)	Ananas - -
LE MENU DES MATERNELLES	Menu bio : Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf Purée Emmental Yaourt aromatisé	Mâche aux croûtons Boulettes de soja à la tomate et basilic Riz Petit suisse Mousse chocolat	Salade de riz aux haricots rouges et cœurs de palmier Tarte au fromage Brocolis Assortiment de fromages Pomme		Coleslaw Poisson du jour au beurre blanc Coquillettes Mimolette Ananas

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	Feuilleté au fromage - -	Menu végétarien : Salade verte, edam et gouda  - -	Betteraves vinaigrette  - -	Velouté de légumes  - -	Concombre bulgare  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colin meunière Printanière de légumes	Parmentier aux lentilles corail  -	Risotto de volaille et champignons Pousses d'épinards à l'huile de noix 	Couscous (merguez) et ses légumes Semoule gourmande 	Émincé de bœuf au paprika Pennes à la tomate 
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit  - -	Coulommiers - -	Assortiment de fromages - -	Emmental - -	Petit Trôo  - -
DESSERT	Fromage blanc - -	Banane - -	Flan nappé caramel - -	Brownie  - -	Poire  - -
LE MENU DES MATERNELLES	Feuilleté au fromage Colin meunière Printanière de légumes Vache qui rit  Fromage blanc	Menu végétarien : Salade verte, edam et gouda  Parmentier aux lentilles corail  - Coulommiers Banane	Betteraves vinaigrette  Risotto de volaille et champignons Pousses d'épinards à l'huile de noix  Assortiment de fromages Flan nappé caramel	Velouté de légumes  Couscous (merguez) et ses légumes Semoule gourmande  Emmental Brownie 	Concombre bulgare  Émincé de bœuf au paprika Pennes à la tomate  Petit Trôo  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 "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Trôo : 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	Feuilleté au fromage - -	Menu végétarien : Salade verte, edam et gouda   - -	Betteraves vinaigrette  - -	Velouté de légumes   - -	Concombre bulgare  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colin meunière Printanière de légumes	Parmentier aux lentilles corail  -	Risotto de volaille et champignons Pousses d'épinards à l'huile de noix 	Couscous (merguez) et ses légumes Semoule gourmande 	Émincé de bœuf au paprika Pennes à la tomate 
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit  - -	Coulommiers - -	Assortiment de fromages - -	Emmental - -	Petit Trôo  - -
DESSERT	Fromage blanc - -	Banane - -	Flan nappé caramel - -	Brownie  - -	Poire  - -
LE MENU DES MATERNELLES	Feuilleté au fromage Colin meunière Printanière de légumes Vache qui rit  Fromage blanc	Menu végétarien : Salade verte, edam et gouda   Parmentier aux lentilles corail  - Coulommiers Banane	Betteraves vinaigrette  Risotto de volaille et champignons Pousses d'épinards à l'huile de noix  Assortiment de fromages Flan nappé caramel	Velouté de légumes   Couscous (merguez) et ses légumes Semoule gourmande  Emmental Brownie 	Concombre bulgare  Émincé de bœuf au paprika Pennes à la tomate  Petit Trôo  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 "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Trôo : 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		Taboulé à l'aneth - -	Radis noir râpé  - -	Pâté de Pâques  - -	Carottes râpées  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cordon bleu Haricots verts 	Poulet basquaise (cuisse) Boulgour 	Boulettes d'agneau au romarin Haricots blancs 	Gratin malouin végétarien (œufs, chou-fleur (bio), pommes de terre)  
PRODUIT LAITIER		Samos - -	Assortiment de fromages - -	Tome de Touraine 	Comté - -
DESSERT		Kiwi  - -	Crème caramel - -	Nid de Pâques chocolaté 	Yaourt aux fruits (fromagerie Maurice)   - -
LE MENU DES MATERNELLES			Taboulé à l'aneth Cordon bleu Haricots verts  Samos Kiwi 	Radis noir râpé  Poulet basquaise (cuisse) Boulgour  Assortiment de fromages Crème caramel	

 **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	Macédoine de légumes  - -	Riz au thon et poivrons - -	Céleri mimosa  - -	Menu végétarien : 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  - -	Cantafrais - -	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  Cantafrais Crumble de pommes  	Céleri mimosa  Pizza royale Salade verte   Assortiment de fromages Compote, gâteau	Menu végétarien : 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  - -	Menu végétarien bio :  Céleri rémoulade - -	Feuilleté à la viande - -	<i>Animation Printemps local</i>   	Pâté de campagne  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Carottes au cumin 	Dahl de lentilles corail  Salade verte 	Omelette aux herbes Haricots beurre	- -	Curry de bœuf Embeurrée de chou 
PRODUIT LAITIER	Saint Môret - -	Brie 	Assortiment de fromages - -	-  	Saint Paulin - -
DESSERT	Liégeois vanille - -	Crème onctueuse au chocolat  	Pomme cuite aux spéculoos  	-  	Banane - -
LE MENU DES MATERNELLES	Rosette  Poisson pané Carottes au cumin  Saint Môret Liégeois vanille	Menu végétarien bio :  Céleri rémoulade  Dahl de lentilles corail  Salade verte  Brie  Crème onctueuse au chocolat  	Feuilleté à la viande Omelette aux herbes Haricots beurre Assortiment de fromages Pomme cuite aux spéculoos  		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 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**



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

Macédoine de légumes aux dés de volailles 

Menu végétarien : Riz aux brocolis 

Endives aux croûtons, maïs et noix 

Concombre vinaigrette et ciboulette 

Crêpe au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf à la tomate

Omelette aux herbes 

Nuggets de volaille

Brandade de poisson

Sauté de porc aux champignons 

Semoule 

Poêlée de légumes 

Coquillettes 

Salade verte 

Haricots verts 

PRODUIT LAITIER

Assortiment de fromages

DESSERT

Pomme

Mousse chocolat 

Panna cotta au coulis de fruits rouges 

Yaourt 

Moelleux 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**

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 !



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine de légumes aux dés de volailles 

Menu végétarien : Riz aux brocolis 

Endives aux croûtons, maïs et noix 

Concombre vinaigrette et ciboulette 

Crêpe au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf à la tomate

Omelette aux herbes 

Nuggets de volaille

Brandade de poisson

Sauté de porc aux champignons 

Semoule 

Poêlée de légumes 

Coquillettes 

Salade verte 

Haricots verts 

PRODUIT LAITIER

Assortiment de fromages

DESSERT

Pomme

Mousse chocolat 

Panna cotta au coulis de fruits rouges 

Yaourt 

Moelleux 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**

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 !



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pomelo

Friand au fromage

Salade de chou blanc



Menu végétarien : Carottes râpées à l'orange



Haricots verts à l'échalote

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière au citron

Jambon grill



Steak haché

Lasagnes végétarienne



Escalope à la crème

Riz



Carottes au jus



Pommes rissolées

Salade verte



Chou-fleur



PRODUIT LAITIER

Assortiment de fromages

DESSERT

Compote et galettes bretonne

Ananas rôti



Cocktail de fruits

Entremets chocolat



Tarte aux pommes à la cannelle



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 Troû : 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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

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 !**