

|                          | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI                               | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------------------|---|---|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE             | <p>Taboulé (EF)</p> <p>Piémontaise (FE) </p>                      | <p>Carottes râpées (F) </p> <p>Chou rouge aux lardons (F) <br/></p> |  | <p>Potage de légumes (F) </p>                             | <p>Endives aux noix (FE) </p> <p>Mâche, œuf et tomate (F) </p>                            |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | <p>Cordon bleu (F)</p> <p>Petit pois (S)</p>                      | <p>Steak haché (S)</p> <p>Pommes Noisette (S)</p>                   | <p>Rôti de veau (F)</p> <p>Blé (F)</p> | <p>Parmentier de poisson (S)</p> <p>Salade verte (F) </p> | <p>Jambon grillé (F)<br/>S/porc : Escalope de volaille </p> <p>Poêlée de légumes (FS)</p> |
| PRODUIT LAITIER          | <p>Edam (F)</p>   | <p>Camembert (F) </p>   | <p>Assortiment de fromages (F)</p>     | <p>Coulommiers (F)</p>                                    | <p>Mimolette (F)</p>  |
| DESSERT                  | <p>Flan nappé au caramel (F)</p> <p>Liégeois à la vanille (F)</p> | <p>Pomme (F) </p> <p>Orange (F) </p>                                | <p>Poire Melba (E) </p>                | <p>Clémentine (F) </p> <p>Orange (F) </p>                 | <p>Crêpe de la chandeleur (E)</p>   |

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

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Producteurs locaux**  
\*La Fruitière Tourangelle (Esvres-sur-Indre): carottes, céleri, salade verte, chou, pommes de terre, poireaux et autres légumes  
\*La Fromagerie Maurice (Neuilly-le-Brignon): produits laitiers

**F Frais**

**S Surgelé**

**E Epicerie**

**Produit Label Rouge**

**Dessert maison**

**Plats contenant du porc**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 52FRYY

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



LE MENU DES MATERNELLES

Semaine du 28/01 au 03/02

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé (EF)

Carottes râpées (F)

Potage de légumes (F)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu (F)

Steak haché (S)

Rôti de veau (F)

Parmentier de poisson (S)

Jambon grillé (F)  
S/porc : Escalope de volaille

Petit pois (S)

Pommes Noisette (S)

Blé (F)

Salade verte (F)

Poêlée de légumes (FS)

PRODUIT LAITIER

Camembert (F)

Assortiment de fromages (F)

Coulommiers (F)

Mimolette (F)

DESSERT

Flan nappé au caramel (F)

Pomme (F)

Poire Melba (E)

Clémentine (F)

Crêpe de la chandeleur (E)

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

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Producteurs locaux**  
\*La Fruitière Tourangelle (Esvres-sur-Indre): carottes, céleri, salade verte, chou, pommes de terre, poireaux et autres légumes  
\*La Fromagerie Maurice (Neuilly-le-Brignon): produits laitiers

**F Frais**

**S Surgelé**

**E Epicerie**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Produit Label Rouge**

**Dessert maison**

**Plats contenant du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 52FRYY

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

|                          | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI                          | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------------------|---|--|-----------------------------------|---|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Salade de pâtes (F)<br><br>Salade de blé (EF)             | Potage (F)   | Salade de soja (EF)               | Œuf mayonnaise (FE)<br><br>Terrine de campagne (F)                    | Concombre Bulgare (F)<br><br>Salade verte au maïs (F) |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Sauté de dinde sauce à la crème (F)<br><br>Chou-fleur (S) | Chipolatas (F)<br>S/porc : Saucisses de volaille<br><br>Lentilles vertes (E) | Nems de poulet (S)<br><br>Riz (E) | Rôti de porc au jus (F)<br>S/porc : Rôti de dinde<br><br>Brocolis (S) | Colin sauce au citron (F)<br><br>Pommes vapeur (F)    |
| PRODUIT LAITIER          | Cantafrais (F)  | Emmental (F)   |                                   | Camembert (F)   | Yaourt nature (F)                                     |
| DESSERT                  | Fromage blanc (F)<br><br>Yaourt sucré (F)                 | Clémentine (F)<br><br>Pomme (F)  | Salade d'ananas frais (F)         | Tarte aux pommes (SFE)<br><br>Far au raisins (FE)                     | Compote de pommes (E)<br><br>Abricots au sirop (E)    |

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

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Producteurs locaux**  
\*La Fruitière Tourangelle (Esvres-sur-Indre): carottes, céleri, salade verte, chou, pommes de terre, poireaux et autres légumes  
\*La Fromagerie Maurice (Neuilly-le-Brignon): produits laitiers

**F Frais**

**S Surgelé**

**E Epicerie**

**Produit Label Rouge**

**Dessert maison**

**Plats contenant du porc**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 52FRYY

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



LE MENU DES MATERNELLES

Semaine du 04/02 au 10/02

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes (F)

Potage (F)

Salade de soja (EF)

Œuf mayonnaise (FE)

Concombre Bulgare (F)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de dinde sauce à la crème (F)



Chipolatas (F)  
S/porc : Saucisses de volaille



Nems de poulet (S)

Rôti de porc au jus (F)  
S/porc : Rôti de dinde



Colin sauce au citron (F)

Chou-fleur (S)

Lentilles vertes (E)

Riz (E)

Brocolis (S)

Pommes vapeur (F)

PRODUIT LAITIER

Emmental (F)

Camembert (F)

Yaourt nature (F)



DESSERT

Fromage blanc (F)



Clémentine (F)



Salade d'ananas frais (F)



Tarte aux pommes (SFE)



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

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Producteurs locaux**  
\*La Fruitière Tourangelle (Esvres-sur-Indre): carottes, céleri, salade verte, chou, pommes de terre, poireaux et autres légumes  
\*La Fromagerie Maurice (Neuilly-le-Brignon): produits laitiers

**F Frais**

**S Surgelé**

**E Epicerie**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Produit Label Rouge**

**Dessert maison**

**Plats contenant du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 52FRYY

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



|                          | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--------------------------|--|---|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE             | Rillettes de poisson au fromage frais (SF)             | Salade de blé (EF)  | Concombre (F)                                   | Bruschetta (EF)   | Oeuf Mimosa (FE)                                 |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Boulettes de bœuf sauce tomate (SE)<br><br>Semoule (E) | Pilon de poulet sauce au paprika (F)<br><br>Carottes persillées (F) | Colin sauce au basilic (S)<br><br>Riz blanc (E) | Jambon blanc (F)<br>S/porc : Jambon de dinde<br><br>Gratin de chou-fleur (SF) | Escalope Viennoise (S)<br><br>Haricots verts (S) |
| PRODUIT LAITIER          |  |   |   |   |  |
| DESSERT                  | Clémentine (F)   | Ile flottante (FE)  | Crème à la vanille (E)                          | Banane (F)  | Quarts-quarts et crème Anglaise (EF)             |

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

**Producteurs locaux**  
\*La Fruitière Tourangelle (Esvres-sur-Indre): carottes, céleri, salade verte, chou, pommes de terre, poireaux et autres légumes  
\*La Fromagerie Maurice (Neuilly-le-Brignon): produits laitiers

**Les viandes entières de bœuf, de porc, de dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Dessert maison**

**Plats contenant du porc**

**Produit Label Rouge**

**F Frais**

**S Surgelé**

**E Epicerie**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 52FRYY

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



|                          | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI                              |
|--------------------------|--|--|---|--|---------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE             | Pâté de foie (F)<br>S/porc : Rillettes de sardines | Chou-blanc en vinaigrette (F)                                  | Salade de pâtes (EF)  | Pomelo (E)   | Betteraves (E)                        |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de veau (S)<br><br>Carottes Vichy (F)    | Pizza (F)<br>S/porc : Pizza au fromage<br><br>Salade verte (F) | Rôti de porc à la Diable (F)<br>S/porc : Rôti de dinde<br><br>Brocolis en gratin (SF) | Lieu Meunière (S)<br><br>Blé aux petits légumes (ES) | Lasagnes (SF)<br><br>Salade verte (F) |
| PRODUIT LAITIER          |  |  |   |  |                                       |
| DESSERT                  | Crème au chocolat (F)                              | Clémentine (F)   | Tarte au citron (EF)  | Banane (F)   | Cocktail de fruits (E)                |

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

**Producteurs locaux**  
\*La Fruitière Tourangelle (Esvres-sur-Indre): carottes, céleri, salade verte, chou, pommes de terre, poireaux et autres légumes  
\*La Fromagerie Maurice (Neuilly-le-Brignon): produits laitiers

**Les viandes entières de bœuf, de porc, de dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Dessert maison**

**Plats contenant du porc**

**Produit Label Rouge**

**F Frais**

**S Surgelé**

**E Epicerie**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 52FRYY

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

|                          | LUNDI                                 | MARDI                 | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI              |
|--------------------------|---------------------------------------|-----------------------|--|---|-----------------------|
| HORS D'ŒUVRE             | Potage (F)                            | Céleri aux pommes (F) |  | Salade verte au fromage (F)<br>                                       | Crêpe au fromage (S)  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Poisson du jour sauce Hollandaise (F) | Chili con carne (S)   | Croque-Monsieur (EF)<br>S/porc : Croque au jambon de dinde | Sauté de porc aux curry (F)<br>S/porc : Escalope de volaille au curry | Poulet aux herbes (F) |
| PRODUIT LAITIER          | Yaourt (F)                            | Vache Picon (F)       | Assortiment de fromages (F)                                | Bûche de lait (F)   | Croc lait (F)         |
| DESSERT                  | Compote de pommes (E)                 | Clémentine (F)        | Pomme cuite (FE)   | Muffin au chocolat (EF)   | Banane (F)            |
|                          | Ananas au sirop (E)                   | Poire (F)             |  | Rocher à la noix de coco (EF)   | Orange (F)            |

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

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Producteurs locaux**  
\*La Fruitière Tourangelle (Esvres-sur-Indre): carottes, céleri, salade verte, chou, pommes de terre, poireaux et autres légumes  
\*La Fromagerie Maurice (Neuilly-le-Brignon): produits laitiers

**F Frais**

**S Surgelé**

**E Epicerie**

**Produit Label Rouge**

**Dessert maison**

**Plats contenant du porc**

**Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 52FRYY

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



LE MENU DES MATERNELLES

Semaine du 25/02 au 03/03

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Potage (F)

Céleri aux pommes (F)

Salade verte au fromage (F)

Crêpe au fromage (S)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poisson du jour sauce Hollandaise (F)

Chili con carne (S)

Croque-Monsieur (EF)  
S/porc : Croque au jambon de dinde

Sauté de porc aux curry (F)  
S/porc : Escalope de volaille au curry

Poulet aux herbes (F)

Purée (F)

Riz (E)

Salade verte (F)

Epinards à la béchamel (SF)

Petits pois et carottes (S)

PRODUIT LAITIER

Yaourt (F)

Vache Picon (F)

Assortiment de fromages (F)

Bûche de lait (F)

DESSERT

Clémentine (F)

Pomme cuite (FE)

Muffin au chocolat (EF)

Banane (F)

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

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Producteurs locaux**  
\*La Fruitière Tourangelle (Esvres-sur-Indre): carottes, céleri, salade verte, chou, pommes de terre, poireaux et autres légumes  
\*La Fromagerie Maurice (Neuilly-le-Brignon): produits laitiers

**F Frais**

**S Surgelé**

**E Epicerie**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Produit Label Rouge**

**Dessert maison**

**Plats contenant du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 52FRYY

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