

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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

Code à saisir : 52FRYY

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



LE MENU DES MATERNELLES

Semaine du 31/12 au 06/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLATS CHAUDS ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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

Code à saisir : 52FRYY

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé (EF) Salade de pâtes (EF)	Carottes râpées (F) Chou blanc aux lardons (F) 	Betteraves vinaigrette (E)	Céleri aux pommes (F) Salade verte et croûtons (FE)	Potage (F)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron (S) Haricots verts persillés (S)	Mijoté de bœuf à la tomate (F) Pommes sautées (S)	Pizza au fromage (FE) Salade verte (F)	Chili con carne (SF) Riz (E)	Rôti de porc Dijonnaise (F) S/porc : Rôti de dinde Gratin de chou-fleur et pommes de terre (SF)
PRODUIT LAITIER	Vache Picon (F)	Edam (F)		Camembert (F)	Chèvre mélange (F)
DESSERT	Yaourt nature sucré (F) Fromage blanc sucré (F)	Clémentine (F) Pomme (F)	Compote (E)	Ile flottante (FE) Crème aux chocolats (F)	Galette des Rois (S)

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

Code à saisir : 52FRYY

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



LE MENU DES MATERNELLES

Semaine du 07/01 au 13/01

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé (EF)

Carottes râpées (F)

Betteraves vinaigrette (E)

Céleri aux pommes (F)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de merlu pané au citron (S)

Mijoté de bœuf à la tomate (F)

Pizza au fromage (FE)

Chili con carne (SF)

Rôti de porc Dijonnaise (F)

Haricots verts persillés (S)

Pommes sautées (S)

Salade verte (F)

Riz (E)

Gratin de chou-fleur et pommes de terre (SF)

PRODUIT LAITIER

Edam (F)

Camembert (F)

Chèvre mélange (F)

DESSERT

Yaourt nature sucré (F)

Clémentine (F)

Compote (E)

Ile flottante (FE)

Galette des Rois (S)

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

Code à saisir : 52FRYY

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail (F) Rillettes de poisson (F)	Chou rouge vinaigrette (F) Concombre (F)	Salade de pommes de terre (F)	Salade verte, croûtons et tomates (FE) Pamplemousse (F)	Potage (F)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au curry (F) Poêlée de légumes et pommes de terre (F)	Chipolatas (F) S/porc : Saucisse de volaille Purée Crécy (F)	Endives au jambon (F) S/porc : au jambon de dinde	Rôti de bœuf (F) Haricots beurre (S)	Filet de lieu sauce aux crustacés (F) Pâtes (E)
PRODUIT LAITIER	Chanteneige (F)	Brie (F)		Saint Paulin (F)	Yaourt (F)
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote (FE) Milk shake maison (F)	Banane (F) Orange (F)	Cocktail de fruits (E)	Donut (S) Beignet à la pomme (S)	Clémentine (F) Pomme (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

Code à saisir : 52FRYY

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



LE MENU DES MATERNELLES

Semaine du 14/01 au 20/01

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson à l'ail (F)



Chou rouge vinaigrette (F)



Salade de pommes de terre (F)

Salade verte, croûtons et tomates (FE)



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au curry (F)



Chipolatas (F)
S/porc : Saucisse de volaille



Endives au jambon (F)
S/porc : au jambon de dinde



Rôti de bœuf (F)

Filet de lieu sauce aux crustacés (F)

Poêlée de légumes et pommes de terre (F)

Purée Crécy (F)

Haricots beurre (S)

Pâtes (E)

PRODUIT LAITIER

Brie (F)

Saint Paulin (F)

Yaourt (F)



DESSERT

Duo de fromage blanc et compote (FE)

Banane (F)

Cocktail de fruits (E)

Donut (S)

Clémentine (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


Code à saisir : 52FRYY

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bruschetta (EF) Friand aux fromage (S)	Salade d'endives et œuf (F)  Radis noir et beurre (F) 	Haricots verts en vinaigrette (S)	Concombre vinaigrette (F) Chou blanc râpé (F) 	Potage aux vermicelles (FE)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin blanc (F)  S/porc : Filet de poisson Purée de brocolis (FE)	Sauté de bœuf aux oignons (F) Flageolets (E)	Omelette (F) Pommes de terre rissolée (S)	Gratin Savoyard (F)  S/porc : aux dés de volaille Salade verte (F) 	Poisson du jour (F) Carotte au jus (F) 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc (F) 	Bûche de lait (F)		Yaourt aromatisé (F)	Gouda (F)
DESSERT	Roulé à la confiture (E)  Rose des sables (E) 	Clémentine (F)  Orange (F) 	Petits suisses aux fruits (F)	Kiwi (F)  Pomme (F) 	Crème à la vanille (F) Crème au chocolat (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

Code à saisir : 52FRYY

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



LE MENU DES MATERNELLES

Semaine du 21/01 au 27/01

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade d'endives et œuf (F)

Haricots verts en vinaigrette (S)

Concombre vinaigrette (F)

Potage aux vermicelles (FE)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boudin blanc (F)
S/porc : Filet de poisson

Purée de brocolis (FE)

Sauté de bœuf aux oignons (F)

Flageolets (E)

Omelette (F)

Pommes de terre rissolée (S)

Gratin Savoyard (F)
S/porc : aux dés de volaille

Salade verte (F)

Poisson du jour (F)

Carotte au jus (F)

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc (F)

Bûche de lait (F)

Yaourt aromatisé (F)

DESSERT

Roulé à la confiture (E)

Clémentine (F)

Petits suisses aux fruits (F)

Kiwi (F)

Crème à la vanille (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

Code à saisir : 52FRYY

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

	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) </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) 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

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

Code à saisir : 52FRYY

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