



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis, beurre (F)	Œuf mayonnaise (FE)	Tomate au fromage de brebis (F)	Melon (F)	Pastèque (F)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonara (F) Pâtes (E)	Poisson pané (S) Épinards béchamel (F)	Tajine d'agneau aux fruits secs (SE) Légumes tajine (FS)	Omelette aux pommes de terre et fromage (F) Salade verte (F)	Émincé de dinde à la crème (F) Printanière de légumes (SF)
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Velouté aux fruits (F)	Pomme (F)	Gâteau au chocolat (EF)	Nectarine (F)	Glace (S)

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


Code à saisir : 52FRYY

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomate mozzarella (F)  Melon (F) 	Friand (S)  Crêpe au jambon (S) 	Terrine de poisson (F)	Salade de pommes de terre (FE) Salade de riz (EF)	Pastèque (F)  Concombre au maïs (FE) 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet rôti (F)  Pommes rissolées (S)	Chipolatas de volaille (F) Haricots verts (S)	Omelette aux herbes (F) Ratatouille (F) 	Filet de lieu aux petits légumes (F) Épinards béchamel (SF) 	Mijoté de bœuf (F) Purée (F)
PRODUIT LAITIER	Bûche de lait mélangé (F)	Camembert (F) 		Emmental (F)	Yaourt (F)
DESSERT	Yaourt aromatisé (F) Petits suisses aux fruits (F)	Raisin (F)  Nectarine (F) 	Semoule au lait (FE) 	Roulé confiture (E)  Cookie (EF) 	Pêche (F)  Prunes (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 02/09 au 08/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomate mozzarella (F) ☀️

Friand (S)

Terrine de poisson (F)

Salade de pommes de terre (FE)

Pastèque (F) ☀️

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Poulet rôti (F) 🍖

Chipolatas de volaille (F)

Omelette aux herbes (F)

Filet de lieu aux petits légumes (F)

Mijoté de bœuf (F)

Pommes rissolées (S)

Haricots verts (S)

Ratatouille (F) ☀️

Épinards béchamel (SF) 🌿

Purée (F)

PRODUIT LAITIER

Camembert (F) 🌿

Emmental (F)

Yaourt (F)

DESSERT

Raisin (F) ☀️

Yaourt aromatisé (F)

Semoule au lait (FE) 🍰

Roulé confiture (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 !

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)	Concombre vinaigrette (F) Tomates vinaigrette (F)		Melon (F) Pastèque (F)	Radis, beurre (F) Salade verte et croûtons (FE)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulettes de bœuf (S) Poêlée du chef (F)	Joue de porc au miel (F) S/porc : Blanc de volaille Lentille au jus (E)	Chipolatas de volaille (F) Carottes à la crème (F)	Sauté de dinde à la provençale (F) Gratin de chou-fleur et pommes de terre (FS)	Poisson pané citron (S) Épinards (SF)
PRODUIT LAITIER	Vache picon (F)	Yaourt (F)	Assortiment de fromages (F)	Gouda (F)	Camembert (F)
DESSERT	Entremets vanille (FE) Fromage blanc spéculoos (FE)	Prunes (F) Pêche (F)	Tarte aux pommes (SFE) 	Raisin (F) Pomme (F)	Brioche perdue (EF) Crumble aux fruits (FE)

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 09/09 au 15/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Taboulé (EF)

Concombre vinaigrette (F)  

Melon (F) 

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Boulettes de bœuf (S)

Joue de porc au miel (F) 
S/porc : Blanc de volaille

Chipolatas de volaille (F)

Sauté de dinde à la provençale (F)

Poisson pané citron (S)

Poêlée du chef (F)

Lentille au jus (E)

Carottes à la crème (F) 

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

Épinards (SF)

PRODUIT LAITIER

Yaourt (F)


Assortiment de fromages (F)

Gouda (F)


Camembert (F) 

DESSERT

Entremets vanille (FE) 

Prunes (F) 


Tarte aux pommes (SFE)  

Raisin (F) 

Brioche perdue (EF) 

 **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	Tomate au fromage de brebis (F) Tzatziki (F)	Carottes rapées (F) Râpé de courgettes (F)	Toast de chèvre (EF)	Riz au thon (EF) Piémontaise (FE)	Macédoine vinaigrette (S) Champignons à la grecque (F)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu (F) Printanière de légumes (SF)	Brandade de poisson (SF) Salade verte (F)	Escalope de porc (F) S/porc : Escalope de volaille Haricots verts (S)	Rôti de bœuf (F) Brocolis (S)	Carbonara (F) S/porc : Carbonara à la volaille Pâtes (E)
PRODUIT LAITIER	Petit suisse (F)	Emmental (F)		Chanteneige (F)	Tomme de vache (F)
DESSERT	Beignet aux pommes (S) Donut (S)	Pomme (F) Pastèque (F)	Muffin (EF)	Liégeois au chocolat (F) Milkshake (F)	Poire (F) Raisin (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 16/09 au 22/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomate au fromage de brebis (F)

Carottes rapées (F)

Toast de chèvre (EF)

Riz au thon (EF)

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Cordon bleu (F)

Brandade de poisson (SF)

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

Rôti de bœuf (F)

Carbonara (F)
S/porc : Carbonara à la volaille

Printanière de légumes (SF)

Salade verte (F)

Haricots verts (S)

Brocolis (S)

Pâtes (E)

PRODUIT LAITIER

Petit suisse (F)

Emmental (F)

Chanteneige (F)

Tomme de vache (F)

DESSERT

Pomme (F)

Muffin (EF)

Liégeois au chocolat (F)

Poire (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 !**

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	Rillette de poisson au fromage frais (SF) Saucisson (F)	Salade de chou chinois (F) Salade verte aux croûtons (F)	Menu Végétarien : Salade de pommes de terre (F)	Betteraves vinaigrette (E) Haricots verts vinaigrette (S)	Melon (F) Céleri à la croque (F)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de bœuf paprika (F) Purée de courgettes (F)	Paupiette de volaille aux jus (S) Épinards béchamel (SF)	Gratin de chou-fleur et œufs (SF)	Couscous (F) (poulet, merguez) Et sa garniture (ESF)	Poisson du jour sauce citron (F) Riz pilaf (E)
PRODUIT LAITIER	Kiri (F)	Brie (F)		Camembert (F)	Petit suisse (F)
DESSERT	Pomme (F) Ananas (F)	Tartelette aux chocolat (EF) Tartelette aux fruits (EF)	Crème vanille (F)	Banane (F) Kiwis (F)	Cocktail de fruits (E) Pomme au four (FE)

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 23/09 au 29/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Rillettes de poisson au fromage frais (SF)

Salade de chou chinois (F)

Menu Végétarien :
Salade de pommes de terre (F)

Betteraves vinaigrette (E)

Melon (F)

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Sauté de bœuf paprika (F)

Paupiette de volaille aux jus (S)

Gratin de chou-fleur et œufs (SF)

Couscous (F) (poulet, merguez)

Poisson du jour sauce citron (F)

Purée de courgettes (F)

Épinards béchamel (SF)

Et sa garniture (ESF)

Riz pilaf (E)

PRODUIT LAITIER

Brie (F)

Camembert (F)

Petit suisse (F)

DESSERT

Pomme (F)

Tartelette aux chocolats (EF)

Crème vanille (F)

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
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	Pâté de foie (F) Terrine de poisson (F)	Concombre vinaigrette (F) Tomate vinaigrette (F)		Bâtonnets de crudités (F) Salade verte aux fromages (F)	Avocat vinaigrette (F) Radis, beurre (F)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de volaille (S) Ratatouille (F)	Hachis parmentier (FS) Salade verte (F)	Jambon grillé (F) S/porc : Jambon de volaille Pâtes (E)	Lieu aux petits légumes (S) Riz pilaf (E)	Sauté de veau aux olives (F) Haricots beurre (S)
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré (F)	Edam (F)	Assortiment de fromages (F)	Cantal (F)	Emmental (F)
DESSERT	Marmelade de fruits secs (F) Ananas au sirop (F)	Crème caramel (F) Crème vanille (F)	Compote de pommes et fraises (E)	Banane (F) Raisin (F)	Chou chantilly (EF) Rose des sables (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



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 30/09 au 06/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâté de foie (F)



Concombre vinaigrette (F)



Bâtonnets de crudités (F)



PLAT CHAUD ET GARNITURE

Nuggets de volaille (S)

Hachis parmentier (FS)

Jambon grill (F)
S/porc : Jambon de volaille



Lieu aux petits légumes (S)

Sauté de veau aux olives (F)

Ratatouille (F)



Salade verte (F)



Pâtes (E)

Riz pilaf (E)

Haricots beurre (S)

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré (F)

Edam (F)



Assortiment de fromages (F)

Cantal (F)

Emmental (F)

DESSERT

Marmelade de fruits secs (E)



Compote de pommes et fraises (E)

Banane (F)

Chou chantilly (EF)



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 !**