






























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Butternut râpé sauce yaourt F  </p> <p>Salade verte au fromage F  </p>	<p>Toast au fromage de chèvre EF</p> <p>Pommes de terre au thon FE</p>	<p>Céleri mimosa F  </p> <p>-</p>	<p>Radis, beurre F  </p> <p>Céleri branche à la croque F </p>	<p>Betteraves vinaigrette E</p> <p>Salade de cœurs de palmier E</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<p>Mijoté de bœuf F</p> <p>Frites F</p>	<p>Cordon bleu F</p> <p>Petits pois S </p>	<p>Sauté de volaille au lait de coco F </p> <p>Blé pilaf E </p>	<p>Poisson du jour F</p> <p>Gratin de légumes F </p>	<p>Chili végétarien EF </p> <p>Riz E </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Cantal (AOP) F</p>	<p>Fromage blanc F </p>	<p>Assortiment de fromages F</p>	<p>Emmental F </p>	<p>Brie F </p>
DESSERT	<p>Yaourt au coulis FS</p> <p>Crème renversée FE </p>	<p>Banane F</p> <p>Ananas F </p>	<p>Poire Belle Hélène EF </p> <p>-</p>	<p>Crumble aux pommes (pommes locales) FE   </p> <p>Tarte fine aux poires SEF </p>	<p>Orange F </p> <p>Pomme F </p>
GOÛTER	<p>Gâteau maison</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sirop</p>	<p>Pain + miel</p> <p>Crème dessert</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Lait</p>	<p>Pain + confiture</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain + fromage</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Sirop</p>


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


 Menu végétarien

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Producteurs locaux

 Dessert maison

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

 **Produit Bleu Blanc Cœur**

 **Produit Label Rouge**

F Frais

S Surgelé

E Epicerie

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : **ESVRES**

**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.

LE MENU DES MATERNELLES
Semaine du 27/03 au 02/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Butternut râpé sauce yaourt F	Toast au fromage de chèvre EF	Céleri mimosa F	Radis, beurre F	Betteraves vinaigrette E
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Mijoté de bœuf F Frites F	Cordon bleu F Petits pois S	Sauté de volaille au lait de coco F Blé pilaf E	Poisson du jour F Gratin de légumes F	Chili végétarien EF Riz E
PRODUIT LAITIER	Cantal (AOP) F	Fromage blanc F	Assortiment de fromages F	Emmental F	Brie F
DESSERT	Yaourt au coulis FS	Banane F	Poire Belle Hélène EF	Crumble aux pommes (pommes locales) FE 	Orange F
GOÛTER	Gâteau maison Fruit de saison Sirop	Pain + miel Crème dessert Jus de fruits	Barre bretonne Fruit de saison Lait	Pain + confiture Fromage blanc Jus de fruits	Pain + fromage Compote de fruits Sirop

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

Menu végétarien

Producteurs locaux

Produit issu de l'agriculture biologique

Dessert maison

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

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit Label Rouge

F Frais

S Surgelé

E Epicerie







Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

 Code à saisir : **ESVRES**

**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	<p>Endives aux pommes F </p> <p>Mâche aux noix FE </p>	<p>Macédoine de légumes S </p> <p>Poireaux vinaigrette F </p>	<p>Salade de blé EF </p> <p>-</p>	<p>Salade verte aux pommes, emmental et croûtons FE </p> <p>Radis noir, sauce yaourt F</p>	<p>Pâté en croûte F </p> <p>Œuf mimosa FE </p> <p>REPAS de Pâques</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<p>Carbonara de poisson SF</p> <p>Pâtes E </p>	<p>Lasagnes végétariennes (légumes, fromage) EFS </p> <p>Salade verte F  </p>	<p>Filet de dinde à la provençale</p> <p>Carottes au jus F  </p>	<p>Saucisse F </p> <p>Mousseline de légumes F</p>	<p>Sauté d'agneau S </p> <p>Flageolets E </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Tome de Savoie (IGP) F </p>	<p>Tomme des Pyrénées F</p>	<p>Assortiment de fromages F</p>	<p>Camembert F </p>	<p>Edam F </p>
DESSERT	<p>Crème liégeoise au chocolat FE </p> <p>Yaourt F</p>	<p>Milk shake de fruits rouges & banane (lait bio) F  </p> <p>Entremets au praliné (lait bio) FE  </p>	<p>Compote de pêches meringuée EF </p> <p>-</p>	<p>Pomme F  </p> <p>Banane F </p>	<p>Nid de Pâques SE </p> <p>Muffin au chocolat EF </p>
GOÛTER	<p>Madeleine</p> <p>Marmelade de pêches</p> <p>Sirop</p>	<p>Gaufrette au chocolat</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Lait</p>	<p>Gâteau maison</p> <p>Crème dessert</p> <p>Sirop</p>	<p>Pain + chocolat</p> <p>Yaourt</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Brioche tranchée</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sirop</p>


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


 Menu végétarien

 Producteurs locaux

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Dessert maison

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

 **Produit Bleu Blanc Cœur**

 **Produit Label Rouge**

F Frais

S Surgelé

E Epicerie



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

Code à saisir : ESVRES

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.

LE MENU DES MATERNELLES
Semaine du 03/04 au 09/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives aux pommes F	Macédoine de légumes S	Salade de blé EF	Salade verte aux pommes, emmental et croûtons FE	Pâté en croûte F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Carbonara de poisson SF Pâtes E	Lasagnes végétariennes (légumes, fromage) EFS Salade verte F	Filet de dinde à la provençale Carottes au jus F	Saucisse F Mousseline de légumes F	Sauté d'agneau S Flageolets E
PRODUIT LAITIER	Tome de Savoie (IGP) F	Tomme des Pyrénées F	Assortiment de fromages F	Camembert F	Edam F
DESSERT	Crème liégeoise au chocolat FE	Milk shake de fruits rouges & banane (lait bio) F	Compote de pêches meringuée EF	Pomme F	Nid de Pâques SE
GOÛTER	Madeleine Marmelade de pêches Sirop	Gaufrette au chocolat Fruit de saison Lait	Gâteau maison Crème dessert Sirop	Pain + chocolat Yaourt Jus de fruits	Brioche tranchée Fruit de saison Sirop

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

Menu végétarien

Producteurs locaux

Produit issu de l'agriculture biologique

Dessert maison

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

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit Label Rouge

F Frais

S Surgelé

E Epicerie



Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

 Code à saisir : **ESVRES**

**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		Radis F  Céleri branche à la croque F 	Céleri mimosa F   -	Concombre bulgare F   Salade verte au fromage F  	Betteraves vinaigrette E Salade de cœurs de palmier E
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Mijoté de bœuf F Pommes noisettes S	Sauté de volaille au lait de coco F  Semoule E 	Poisson du jour F Gratin de légumes F 	Chili végétarien EF  Riz E 
PRODUIT LAITIER		Emmental F 	Assortiment de fromages F	Cantal (AOP) F	Brie F 
DESSERT		Entremets caramel (lait bio) FE   Milkshake (lait bio) F  	Poire Belle Hélène EF  -	Crumble aux pommes (bio) FE   Tarte fine aux poires (bio) SFE  	Orange F  Pomme (HVE) F 



Menu végétarien



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Dessert maison



Produit issu de l'agriculture biologique

F Frais

S Surgelé

E Epicerie



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ESVRES

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

LE MENU DES MATERNELLES
Semaine du 10/04 au 16/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Radis F	Céleri mimosa F	Concombre bulgare F	Betteraves vinaigrette E
PLATS CHAUD ET GARNITURE		Mijoté de bœuf F Pommes noisettes S	Sauté de volaille au lait de coco F Semoule E	Poisson du jour F Gratin de légumes F	Chili végétarien EF Riz E
PRODUIT LAITIER		Emmental F	Assortiment de fromages F	Cantal (AOP) F	Brie F
DESSERT		Entremets caramel (lait bio) FE	Poire Belle Hélène EF	Crumble aux pommes (bio) FE	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

 Menu végétarien
Produit Bleu Blanc Cœur
F Frais
S Surgelé
E Epicerie
Produit Label Rouge
Dessert maison
Produit issu de l'agriculture biologique

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : ESVRES
**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc aux lardons et emmental F	Salade de perles EF	Carottes râpées F	Chou-fleur sauce yaourt SF	Friand au fromage S
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Steak haché S Pommes rissolées S	Escalope de dinde à la crème F Petits pois S	Bolognaise végétarienne SEF Pâtes E	Rougail saucisses F Riz E	Gratin de poisson S Purée de légumes F
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F
DESSERT	Entremets caramel FE	Beignet S	Pomme F	Banane F	Compote de pommes E
GOÛTER	Pain + confiture Fruit de saison Sirop	Gâteau maison Compote de fruits Lait	Donut Entremets Jus de fruits	BN Fromage blanc Jus de fruits	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison Sirop

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

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux

Dessert maison

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

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit Label Rouge

F Frais

S Surgelé

E Epicerie

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

Code à saisir : **ESVRES**

**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.

LE MENU DES MATERNELLES
Semaine du 17/04 au 23/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc aux lardons et emmental F	Salade de perles EF	Carottes râpées F	Chou-fleur sauce yaourt SF	Friand au fromage S
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Steak haché S Pommes rissolées S	Escalope de dinde à la crème F Petits pois S	Bolognaise végétarienne SEF Pâtes E	Rougail saucisses F Riz E	Gratin de poisson S Purée de légumes F
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F
DESSERT	Entremets caramel FE	Beignet S	Pomme F	Banane F	Compote de pommes E
GOÛTER	Pain + confiture Fruit de saison Sirop	Gâteau maison Compote de fruits Lait	Donut Entremets Jus de fruits	BN Fromage blanc Jus de fruits	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison Sirop

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

Menu végétarien

Producteurs locaux

Produit issu de l'agriculture biologique

Dessert maison

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

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit Label Rouge

F Frais

S Surgelé

E Epicerie



Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

 Code à saisir : **ESVRES**

**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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé EF	Salade verte (bio) aux dés de volaille F	Endives, pommes (bio) et emmental (bio) FE	Pommes de terre au thon tomate FE	Macédoine de légumes S
-	-	-	-	-	-
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu F	Poisson du jour (MSC) S	Calamars à la romaine S	Longe de porc à la forestière F	Couscous végétarien au cantadou ES
Petits pois S	Julienne de légumes S	Riz E	Purée de légumes F	Semoule E	
PRODUIT LAITIER	Tomme de Touraine F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F
DESSERT	Banane (RUP) F	Semoule au lait chocolatée (lait bio) EF	Ananas F	Tarte aux pommes (pommes bio) SFE	Kiwi F
-	-	-	-	-	-
GOÛTER	Quatre-quart	Gâteau maison	Pain + chocolat	Galettes bretonnes	Pain + fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème dessert	Compote de fruits	
Jus de fruits	Chocolat chaud	Sirop	Jus de fruits	Sirop	

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

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux

Dessert maison

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

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit Label Rouge

F Frais

S Surgelé

E Epicerie

Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : **ESVRES**

**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.

LE MENU DES MATERNELLES
Semaine du 24/04 au 30/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé EF	Salade verte (bio) aux dés de volaille F	Endives, pommes (bio) et emmental (bio) FE	Pommes de terre au thon tomate FE	Macédoine de légumes S
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu F Petits pois S	Poisson du jour (MSC) S Julienne de légumes S	Calamars à la romaine S Riz E	Longe de porc à la forestière F Purée de légumes F	Couscous végétarien au cantadou ES Semoule E
PRODUIT LAITIER	Tomme de Touraine F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F
DESSERT	Banane (RUP) F	Semoule au lait chocolatée (lait bio) EF	Ananas F	Tarte aux pommes (pommes bio) SFE	Kiwi F
GOÛTER	Quatre-quart Fruit de saison Jus de fruits	Gâteau maison Fruit de saison Chocolat chaud	Pain + chocolat Compote de fruits Sirop	Galettes bretonnes Crème dessert Jus de fruits	Pain + fromage Compote de fruits Sirop

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

Menu végétarien

Producteurs locaux

Produit issu de l'agriculture biologique

Dessert maison

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

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit Label Rouge

F Frais

S Surgelé

E Epicerie



Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

 Code à saisir : **ESVRES**

**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.