

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Pâtes (bio) dés de volaille et maïs EF </p> <p>Riz (bio) au surimi EF </p>	<p>Carottes jaunes et panais râpés F </p> <p>Radis noir aux pommes granny, vinaigrette sauce soja F </p>	<p>Pamplemousse F </p> <p>-</p>	<p>Céleri au curry F </p> <p>Chou blanc à la japonaise F </p>	<p>Pommes de terre (bio), dés de jambon, oignons F </p> <p>Perles (bio) au thon E </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<p>Bœuf bourguignon F</p> <p>Haricots verts à l'ail S </p>	<p>Filet de dinde sauce au raifort F</p> <p>Purée de patates douces F</p>	<p>Quiche lorraine SF</p> <p>Salade verte F </p>	<p>Boulettes de soja, tomates et basilic S </p> <p>Coquillettes E </p>	<p>Poisson du jour F</p> <p>Fondue de poireaux F </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Comté (AOP) F</p>	<p>Bûche lait mélangé F</p>	<p>Assortiment de fromages F</p>	<p>Coulommiers F</p>	<p>Edam F </p>
DESSERT	<p>Yaourt, coulis de fruits F</p> <p>Fromage blanc F</p>	<p>Pomme F </p> <p>Poire F </p>	<p>Mousse au chocolat FE </p> <p>-</p>	<p>Ananas F </p> <p>Banane F</p>	<p>Chou à la crème FE </p> <p>Tarte au citron SFE </p>
GOÛTER	<p>Quatre-quart</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Gâteau maison</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Chocolat chaud</p>	<p>Pain + chocolat</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Sirop</p>	<p>Galettes bretonnes</p> <p>Crème dessert</p> <p>Sirop</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



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 27/02 au 05/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes (bio) dés de volaille et maïs EF	Carottes jaunes et panais râpés F	Pamplemousse F	Céleri au curry F	Pommes de terre (bio), dés de jambon, oignons F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Bœuf bourguignon F Haricots verts à l'ail S	Filet de dinde sauce au raifort F Purée de patates douces F	Quiche lorraine SF Salade verte F	Boulettes de soja, tomates et basilic S Coquillettes E	Poisson du jour F Fondue de poireaux F
PRODUIT LAITIER	Comté (AOP) F	Bûche lait mélangé F	Assortiment de fromages F	Coulommiers F	Edam F
DESSERT	Yaourt, coulis de fruits F	Pomme F	Mousse au chocolat FE	Ananas F	Chou à la crème FE
GOÛTER	Quatre-quart Fruit de saison Jus de fruits	Gâteau maison Compote de fruits Chocolat chaud	Pain + chocolat Fruit de saison Sirop	Galettes bretonnes Crème dessert Sirop	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	Chou blanc à l'emmental F  Endives, œuf F 	Blé au thon E Piémontaise FE	Mâche aux betteraves FE  -	Chou rouge aux pommes F   Carottes râpées F  	Céleri bulgare F   Salade croquante au Bleu F  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Bolognaise végétarienne (égrené de soja) SE  Pâtes E 	Pilon de poulet sauce tex mex F  Carottes Vichy F 	Beignets de calamars S Riz E 	Mijoté de porc (joue) S Haricots blancs E	Dos de colin meunière S Chou-fleur béchamel FE  
PRODUIT LAITIER	Camembert F 	Gouda F	Assortiment de fromages F	Brie F 	Mimolette F
DESSERT	Crème dessert FE  Ile flottante FE 	Orange F   Kiwi F  	Pomme cuite FE    -	Entremets chocolat (lait local) FE   Fromage blanc F 	Muffin aux pépites EF  Tiramisu FE 
GOÛTER	Gaufrette au chocolat Fruit de saison  Sirop	Pain + chocolat Yaourt Jus de fruits	Brioche tranchée Fruit de saison  Lait	Madeleine Cocktail de fruits Sirop	Gâteau maison Crème dessert Jus de fruits

 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 06/03 au 12/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc à l'emmental F	Blé au thon E	Mâche aux betteraves FE	Chou rouge aux pommes F	Céleri bulgare F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Bolognaise végétarienne (égrené de soja) SE Pâtes E	Pilon de poulet sauce tex mex F Carottes Vichy F	Beignets de calamars S Riz E	Mijoté de porc (joue) S Haricots blancs E	Dos de colin meunière S Chou-fleur béchamel FE
PRODUIT LAITIER	Camembert F	Gouda F	Assortiment de fromages F	Brie F	Mimolette F
DESSERT	Crème dessert FE	Orange F	Pomme cuite FE	Entremets chocolat (lait local) FE	Muffin aux pépites EF
GOÛTER	Gaufrette au chocolat Fruit de saison Sirop	Pain + chocolat Yaourt Jus de fruits	Brioche tranchée Fruit de saison Lait	Madeleine Cocktail de fruits Sirop	Gâteau maison Crème dessert Jus de fruits

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	Carottes râpées vinaigrette F   Salade verte, Edam Gouda F  	Feuilleté au fromage S Cake aux légumes EF	Endives aux croûtons FE  -	Salade de haricots verts aux échalotes SF Asperges vinaigrette E	Coleslaw FE  Radis noir F 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Veau Marengo F Pommes vapeur F 	Escalope de porc à la moutarde F  Gratin de brocolis F 	Tartiflette (pommes de terre bio) F  Salade verte F  	Couscous végétarien FE  Semoule E 	Poisson aux petits légumes F Epinards à la crème SF 
PRODUIT LAITIER	Emmental F 	Fromage blanc de campagne, ciboulette F	Assortiment de fromages F	Tomme de Touraine F 	Camembert F 
DESSERT	Fromage blanc (local) aux spéculoos FE  Entremets à la vanille (lait local) FE  	Pomme F  Banane F	Cocktail de fruits E -	Salade de fruits frais F   Orange F 	Gâteau au yaourt EF  Tarte aux pommes SFE  
GOÛTER	BN chocolat Fruit de saison  Sirop	Pain + confiture Crème dessert Jus de fruits	Galettes bretonnes Fromage blanc Jus de fruits	Gâteau maison Compote Lait	Brioche tranchée Fruit de saison  Jus de fruits

 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 13/03 au 19/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette F	Feuilleté au fromage S	Endives aux croûtons FE	Salade de haricots verts aux échalotes SF	Coleslaw FE
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Veau Marengo F	Escalope de porc à la moutarde F	Tartiflette (pommes de terre bio) F	Couscous végétarien FE	Poisson aux petits légumes F
	Pommes vapeur F	Gratin de brocolis F	Salade verte F	Semoule E	Epinards à la crème SF
PRODUIT LAITIER	Emmental F	Fromage blanc de campagne, ciboulette F	Assortiment de fromages F	Tomme de Touraine F	Camembert F
DESSERT	Fromage blanc (local) aux spéculoos FE	Pomme F	Cocktail de fruits E	Salade de fruits frais F	Gâteau au yaourt EF
GOÛTER	BN chocolat	Pain + confiture	Galettes bretonnes	Gâteau maison	Brioche tranchée
	Fruit de saison	Crème dessert	Fromage blanc	Compote	Fruit de saison
	Sirop	Jus de fruits	Jus de fruits	Lait	Jus de fruits

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.



	C'est le Printemps	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>C'est le Printemps ! Terrine de légumes F </p> <p>Asperges E </p>	<p>Râpé de légumes F </p> <p>Concombre vinaigrette F </p>	<p>Salade de pâtes au jambon et légumes EF </p> <p>-</p>	<p>Pamplemousse F </p> <p>Carottes râpées F </p>	<p>Chou blanc à l'emmental F </p> <p>Salade au bleu F </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<p>Navarin d'agneau printanier S </p> <p>Printanière de légumes S </p>	<p>Bœuf aux carottes F</p> <p>Carottes F </p>	<p>Omelette espagnole F</p> <p>Haricots plats F</p>	<p>Gratin malouin végétarien F </p> <p>(œufs durs, chou-fleur, pommes de terre)</p>	<p>Poisson du jour, coulis de tomates FE</p> <p>Pommes de terre persillées F </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Saint Paulin F</p>	<p>Gouda F</p>	<p>Assortiment de fromages F </p>	<p>Saint Paulin F</p>	<p>Bûche de lait mélangé F</p>
DESSERT	<p>Pomme au four F  </p> <p>Poire pochée F  </p>	<p>Œufs au lait (lait bio) FE  </p> <p>Fromage blanc F </p>	<p>Salade de fruits frais F  </p> <p>-</p>	<p>Riz au lait FE   </p> <p>Semoule au chocolat FE   </p>	<p>Kiwi F </p> <p>Orange F  </p>

 Menu végétarien

 Produit Label Rouge

 Produit Bleu Blanc Cœur

 Dessert maison

 Produit issu de l'agriculture biologique

F Frais

S Surgelé

E Epicerie

 **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



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 20/03 au 26/03

	C'est le Printemps	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	C'est le Printemps ! Terrine de légumes F	Râpé de légumes F	Salade de pâtes au jambon et légumes EF	Pamplemousse F	Chou blanc à l'emmental F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Navarin d'agneau printanier S Printanière de légumes S	Bœuf aux carottes F Carottes F	Omelette espagnole F Haricots plats F	Gratin malouin végétarien F (œufs durs, chou-fleur, pommes de terre)	Poisson du jour, coulis de tomates FE Pommes de terre persillées F
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin F	Gouda F	Assortiment de fromages F	Saint Paulin F	Bûche de lait mélangé F
DESSERT	Pomme au four F	Œufs au lait (lait bio) FE	Salade de fruits frais F	Riz au lait FE	Kiwi 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	<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.