

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette E	Chou blanc aux lardons (HVE) F	Férié	Potage de légumes F	Friand fromage SF
-	-	-	-	-	-
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Boulettes de soja sauce tomate SE	Rôti de dinde aux champignons F	Toussaint	Bœuf au paprika F	Poisson du jour (MSC) S
Semoule E	Riz E	-	Haricots verts (HVE) S	Petits pois S	
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	-	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F
DESSERT	Poire F	Milk shake F	-	Marmelade de pêches meringuée EF	Banane (RUP) F
-	-	-	-	-	-
GOÛTER	Pain + confiture	Gâteau maison	Donut	BN	Pain + pâte à tartiner
Entremets	Pâte de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc	Fruit de saison	
Jus de fruits	Lait	Sirop	Jus de fruits	Lait	

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 30/10 au 05/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette E	Chou blanc aux lardons (HVE) F	Féié	Potage de légumes F	Friand fromage SF
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Boulettes de soja sauce tomate SE	Rôti de dinde aux champignons F	Toussaint	Bœuf au paprika F	Poisson du jour (MSC) S
	Semoule E	Riz E	-	Haricots verts (HVE) S	Petits pois S
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F	-	Assortiment de fromages F	Assortiment de fromages F
DESSERT	Poire F	Milk shake F	-	Marmelade de pêches meringuée EF	Banane (RUP) F
GOÛTER	Pain + confiture	Gâteau maison	Donut	BN	Pain + pâte à tartiner
	Entremets	Pâte de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc	Fruit de saison
	Jus de fruits	Lait	Sirop	Jus de fruits	Lait

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 au fromage frais F  Chou blanc à l'emmental F 	Potage aux vermicelles FE  Poireaux vinaigrette F 	Salade verte (bio) aux croûtons FE  -	Taboulé E Salade de riz aux petits légumes EF	Salade de pommes de terre F Salade de pâtes aux œufs EF
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Hachis Parmentier (égrené de bœuf BBC) FS Salade verte F 	Filet de colin (MSC) à l'oseille S Brocolis (HVE) S	Boulettes de soja tomates et basilic S Semoule F 	Rôti de porc dijonnaise F Carottes au jus F 	Choucroute garnie FE -
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc, ciboulette F	Bleu d'Auvergne (AOP) F	Assortiment de fromage F	Emmental F 	Assortiment de fromages F
DESSERT	Compote de fruits E Ananas au sirop E	Pomme F  Poire F 	Entremets FE  -	Raisins F  Orange F 	Forêt Noire EF  Strudel aux pommes SFE 
GOÛTER	Barre bretonne Fruit de saison Lait	Pain + chocolat Crème dessert Sirop	Gâteau maison Compote de fruits Chocolat chaud	Gaufrettes vanille Fruit frais Lait	Pain + fromage 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

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 06/11 au 12/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes au fromage frais F	Potage aux vermicelles FE	Salade verte (bio) aux croûtons FE	Taboulé E	Salade de pommes de terre F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Hachis Parmentier (égrené de bœuf BBC) FS Salade verte F	Filet de colin (MSC) à l'oseille S Brocolis (HVE) S	Boulettes de soja tomates et basilic S Semoule F	Rôti de porc dijonnaise F Carottes au jus F	Choucroute garnie FE -
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc, ciboulette F	Bleu d'Auvergne (AOP) F	Assortiment de fromage F	Emmental F	Assortiment de fromages F
DESSERT	Compote de fruits E	Pomme F	Entremets FE	Raisins F	Forêt Noire EF
GOÛTER	Barre bretonne Fruit de saison Lait	Pain + chocolat Crème dessert Sirop	Gâteau maison Compote de fruits Chocolat chaud	Gaufrettes vanille Fruit frais Lait	Pain + fromage 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	Carottes râpées F Champignons à la crème F	Salade de pâtes EF Salade de semoule aux petits légumes ES	Salade verte aux croûtons FE -	Potage F Macédoine de légumes vinaigrette S	Betteraves vinaigrette (HVE) E Terrine de légumes F
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Reblochonade F (reblochon AOP, pommes de terre bio) Salade verte F	Bœuf façon thaï F Légumes du wok S	Escalope de porc (HVE) F Purée de topinambours F	Filet de lieu sauce aux crustacés F Boulgour aux petits légumes EF	Blanquette de veau F Riz E
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP F	Coulommiers F	Assortiment de fromages F	Gouda F	Mimolette F
DESSERT	Orange F Pomme F	Entremets chocolat FE Ile flottante FE	Riz au lait FE (lait bio, local) -	Banane (RUP) F Ananas F	Mousse cappuccino (lait bio) FE Panna cotta (lait bio) FE
GOÛTER	Pain + chocolat Cocktail de fruits Lait	Gaufrette au chocolat Fruit de saison Sirop	Brioche tranchée Yaourt Jus de fruits	Madeleine Crème dessert Sirop	Gâteau maison Fruit de saison Lait

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 13/11 au 19/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées F	Salade de pâtes EF	Salade verte aux croûtons FE	Potage F	Betteraves vinaigrette (HVE) E
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Reblochonade F (reblochon AOP, pommes de terre bio)	Bœuf façon thai F	Escalope de porc (HVE) F	Filet de lieu sauce aux crustacés F	Blanquette de veau F
	Salade verte F	Légumes du wok S	Purée de topinambours F	Bulgour aux petits légumes EF	Riz E
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP F	Coulommiers F	Assortiment de fromages F	Gouda F	Mimolette F
DESSERT	Orange F	Entremets chocolat FE	Riz au lait FE (lait bio, local)	Banane (RUP) F	Mousse cappuccino (lait bio) FE
GOÛTER	Pain + chocolat	Gaufrette au chocolat	Brioche tranchée	Madeleine	Gâteau maison
	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Yaourt	Crème dessert	Fruit de saison
	Lait	Sirop	Jus de fruits	Sirop	Lait

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	Mousse de foie (HVE) F Rillettes de poisson (MSC) SF	Salade mimosa F Radis noir, pomme granny, vinaigrette sauce soja FE	Carottes et chou râpés F -	Chou rouge vinaigrette F Salade verte aux croûtons FE	Potage F Poireaux vinaigrette F
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de porc au miel (HVE) F Haricots verts à l'ail S	Sauté de bœuf F Poêlée de navets et carottes F	Bouchée à la reine EF Salade verte F	Bolognaise végétarienne EF Pâtes (HVE) E	Poisson du jour sauce citron (MSC) F Semoule E
PRODUIT LAITIER	Comté (AOP) F	Fromage blanc, ciboulette F	Assortiment de fromages F	Emmental F	Tomme de Touraine F
DESSERT	Pomme F Mandarine F	Gâteau bulgare EF Clafoutis FE	Mousse au chocolat FE -	Compote pomme fraise E Ananas au sirop E	Orange F Banane (RUP) F
GOÛTER	BN chocolat Fruit de saison Jus de fruits	Galettes bretonnes Crème dessert Jus de fruits	Brioche tranchée Fromage blanc Sirop	Pain + confiture Fruit de saison Lait	Gâteau maison Compote Lait

 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 20/11 au 26/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mousse de foie (HVE) F	Salade mimosa F	Carottes et chou râpés F	Chou rouge vinaigrette F	Potage F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Émincé de porc au miel (HVE) F Haricots verts à l'ail S	Sauté de bœuf F Poêlée de navets et carottes F	Bouchée à la reine EF Salade verte F	Bolognaise végétarienne EF Pâtes (HVE) E	Poisson du jour sauce citron (MSC) F Semoule E
PRODUIT LAITIER	Comté (AOP) F	Fromage blanc, ciboulette F	Assortiment de fromages F	Emmental F	Tomme de Touraine F
DESSERT	Pomme F	Gâteau bulgare EF	Mousse au chocolat FE	Compote pomme fraise E	Orange F
GOÛTER	BN chocolat Fruit de saison Jus de fruits	Galettes bretonnes Crème dessert Jus de fruits	Brioche tranchée Fromage blanc Sirop	Pain + confiture Fruit de saison Lait	Gâteau maison Compote Lait

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>Potage </p> <p>Salade carottes cuites au cumin F </p>	<p>Salade d'endives aux pommes F </p> <p>Salade de mâches aux betteraves F </p>	<p>Céleri rémoulade FE </p> <p>-</p>	<p>Mortadelle F</p> <p>Rillettes de poisson (MSC) SF</p>	<p>Carottes râpées F </p> <p>Chou blanc aux raisins secs FE </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<p>Chili végétarien EF </p> <p>Riz E</p>	<p>Dos de colin meunière (MSC) S</p> <p>Carottes Vichy F </p>	<p>Quiche lorraine (lardons HVE) SF</p> <p>Salade verte F </p>	<p>Émincé de poulet sauce tex mex F </p> <p>Petits pois S </p>	<p>Mijoté de bœuf F</p> <p>Poêlée de légumes F </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Brie F </p>	<p>Fourme d'Ambert (AOP) F</p>	<p>Assortiment de fromages F</p>	<p>Petit Trôo F </p>	<p>Emmental F </p>
DESSERT	<p>Clémentines de Corse (IGP) F </p> <p>Poire F </p>	<p>Riz au lait au chocolat FE (lait bio)  </p> <p>Semoule au caramel EF (lait bio)  </p>	<p>Compote de pommes E </p> <p>-</p>	<p>Orange F </p> <p>Banane (RUP) F </p>	<p>Muffin au chocolat EF </p> <p>Tartelette au citron EF </p>
GOÛTER	<p>Pain + chocolat</p> <p>Entremets</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Gâteau maison</p> <p>Pâte de fruits</p> <p>Lait</p>	<p>Pain + pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait</p>	<p>BN</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sirop</p>	<p>Donut</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus de fruits</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 27/11 au 03/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage	Salade d'endives aux pommes F	Céleri rémoulade FE	Mortadelle F	Carottes râpées F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Chili végétarien EF	Dos de colin meunière (MSC) S	Quiche lorraine (lardons HVE) SF	Sauté de poulet tex mex F	Mijoté de bœuf F
	Riz E	Carottes Vichy F	Salade verte F	Petits pois S	Poêlée de légumes F
PRODUIT LAITIER	Brie F	Fourme d'Ambert (AOP) F	Assortiment de fromages F	Petit Trôo F	Emmental F
DESSERT	Clémentines de Corse (IGP) F	Riz au lait au chocolat FE (lait bio)	Compote de pommes E	Orange F	Muffin au chocolat EF
GOÛTER	Pain + chocolat Entremets Jus de fruits	Gâteau maison Pâte de fruits Lait	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison Lait	BN Fruit de saison Sirop	Donut Fromage blanc 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.