

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


 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 27/12 au 02/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLATS CHAUD ET GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
GOÛTER					

-  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	Crêpe au jambon S Croisillon Du Barry S	Carottes râpées F Salade verte (bio) aux croûtons FE	Macédoine de légumes E -	Potage F Poireaux vinaigrette F	Céleri au curry F Râpé de butternut F
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de merlu pané au citron S Julienne de légumes S	Sauté de bœuf bourguignon F Pommes vapeur F	Omelette aux pommes de terre et lardons F Salade verte F	Chili végétarien EF Riz E	Rôti de porc à la dijonnaise F Gratin de chou-fleur F
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc F	Emmental F	Assortiment de fromages F	Camembert F	Gouda F
DESSERT	Clémentines F Pomme F	Yaourt aromatisé F Entremets (lait local) FE	Compote, biscuits E -	Banane (RUP) F Orange F	Galette des rois S Chausson aux pommes S
GOÛTER	Pain + confiture Entremets Jus de fruits	Gâteau maison Pâte de fruits Sirop	Donut Fruit de saison Lait	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 03/01 au 09/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au jambon S	Carottes râpées F	Macédoine de légumes E	Potage F	Céleri au curry F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Filet de merlu pané au citron S Julienne de légumes S	Sauté de bœuf bourguignon F Pommes vapeur F	Omelette aux pommes de terre et lardons F Salade verte F	Chili végétarien EF Riz E	Rôti de porc à la dijonnaise F Gratin de chou-fleur F
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc F	Emmental F	Assortiment de fromages F	Camembert F	Gouda F
DESSERT	Clémentines F	Yaourt aromatisé F	Compote, biscuits E	Banane (RUP) F	Galette des rois S
GOÛTER	Pain + confiture Entremets Jus de fruits	Gâteau maison Pâte de fruits Sirop	Donut Fruit de saison Lait	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	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou F  Salade d'endives F 	Salade de cœurs de palmiers E Champignons à la grecque F	Rillettes de Tours (IGP), cornichons FE -	Crème de potiron F Haricots verts vinaigrette S	Mâche au maïs FE  Duo de carottes et panais râpés F 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Reblochonade (reblochon AOP) F  Salade verte F  	Rôti de bœuf F Pommes rissolées S	Poulet rôti F Poêlée de carottes et fenouil F 	Saucisse grillée F Lentilles vertes au jus E 	Filet de lieu sauce aux crustacés Purée de légumes F  
PRODUIT LAITIER	Brie F 	Comté (AOP) F 	Assortiment de fromages F	Mimolette F	Tomme de Touraine F 
DESSERT	Cocktail de fruits E Ananas au sirop E	Orange F  Kiwi F	Yaourt sucré F  -	Crème vanille (lait local) FE  Milkshake F 	Roulé à la confiture E  Gâteau au yaourt EF 
GOÛTER	Quatre-quart Fruit de saison Chocolat chaud	Gâteau maison Crème dessert Jus de fruits	Pain + chocolat Compote de fruits Sirop	Galettes bretonnes Fruit de saison 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

 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 10/01 au 16/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou F	Salade de cœurs de palmiers E	Rillettes de Tours (IGP), cornichons FE	Crème de potiron F	Mâche au maïs FE
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Reblochonade (reblochon AOP) F Salade verte F	Rôti de bœuf F Pommes rissolées S	Poulet rôti F Poêlée de carottes et fenouil F	Saucisse grillée F Lentilles vertes au jus E	Filet de lieu sauce aux crustacés Purée de légumes F
PRODUIT LAITIER	Brie F	Comté (AOP) F	Assortiment de fromages F	Mimolette F	Tomme de Touraine F
DESSERT	Cocktail de fruits E	Orange F	Yaourt sucré F	Crème vanille (lait local) FE	Roulé à la confiture E
GOÛTER	Quatre-quart Fruit de saison Chocolat chaud	Gâteau maison Crème dessert Jus de fruits	Pain + chocolat Compote de fruits Sirop	Galettes bretonnes Fruit de saison 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	Saucisson à l'ail F Rillettes de sardines EF	Salade verte et croûtons FE  Radis noir, beurre F 	Salade de pâtes EF  -	Chou rouge vinaigrette F  Champignons à la crème F	Potage F Betteraves vinaigrette E
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Jambon grillé F Haricots verts à l'ail S 	Bœuf à la provençale F Purée de carottes F 	Sauté de volaille F  Salsifis à l'ail S	Boulettes de soja tomates et basilic S  Poêlée du chef (chou blanc, carottes, pommes de terre) F	Poisson du jour au citron F Riz E 
PRODUIT LAITIER	Cantal (AOP) F	Petit Trôu F 	Assortiment de fromages F	Emmental F 	Brie F
DESSERT	Banane (RUP) F Orange F 	Yaourt aromatisé F Crème dessert (lait local) FE  	Entremets vanille (lait local bio) FE    -	Flan pâtissier FS  Tarte au citron EF 	Clémentines de Corse (IGP) F  Poire F
GOÛTER	Pain + chocolat Yaourt Jus de fruits	Gaufrette au chocolat Fruit de saison Sirop	Brioche tranchée Fruit de saison Sirop	Madeleine Crème dessert Jus de fruits	Gâteau maison Cocktail 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

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 17/01 au 23/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail F	Salade verte et croûtons FE	Salade de pâtes EF	Chou rouge vinaigrette F	Potage F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Jambon grillé F Haricots verts à l'ail S	Bœuf à la provençale F Purée de carottes F	Sauté de volaille F Salsifis à l'ail S	Boulettes de soja tomates et basilic S Poêlée du chef (chou blanc, carottes, pommes de terre) F	Poisson du jour au citron F Riz E
PRODUIT LAITIER	Cantal (AOP) F	Petit Trôo F	Assortiment de fromages F	Emmental F	Brie F
DESSERT	Banane (RUP) F	Yaourt aromatisé F	Entremets vanille (lait local bio) FE 	Flan pâtissier FS	Clémentines de Corse (IGP) F
GOÛTER	Pain + chocolat Yaourt Jus de fruits	Gaufrette au chocolat Fruit de saison Sirop	Brioche tranchée Fruit de saison Sirop	Madeleine Crème dessert Jus de fruits	Gâteau maison Cocktail 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	<p>Coleslaw FE  </p> <p>Céleri rémoulade FE  </p>	<p>Riz au surimi EF (riz bio) </p> <p>Piémontaise FE (pommes de terre bio) </p>	<p>Carottes râpées F  </p> <p>-</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette F </p> <p>Flan de légumes F </p>	<p>Salade au Bleu et croûtons FE </p> <p>Céleri à la croque, fromage frais F </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<p>Bolognaise SE</p> <p>Pâtes E </p>	<p>Dos de colin meunière S</p> <p>Petits pois S </p>	<p>Pizza au fromage SFE </p> <p>Salade verte F  </p>	<p>Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail) F</p> <p>Haricots blancs E</p>	<p>Rôti de veau F</p> <p>Carottes Vichy F </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Comté (AOP) F</p>	<p>Mimolette F</p>	<p>Assortiment de fromages F</p>	<p>Emmental F </p>	<p>Coulommiers F</p>
DESSERT	<p>Fromage blanc, confiture F</p> <p>Crème dessert chocolat (lait local) FE  </p>	<p>Banane F</p> <p>Orange F </p>	<p>Coupe tiramisu FE </p> <p>-</p>	<p>Pomme F </p> <p>Ananas F</p>	<p>Muffin EF </p> <p>Crumble FE </p>
GOÛTER	<p>BN chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sirop</p>	<p>Pain + confiture</p> <p>Crème dessert</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Galettes bretonnes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Gâteau maison</p> <p>Compote</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche tranchée</p> <p>Fruit de saison</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

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 24/01 au 30/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw FE 	Riz au surimi EF (riz bio) 	Carottes râpées F 	Chou-fleur vinaigrette F 	Salade au Bleu et croûtons FE 
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Bolognaise SE Pâtes E 	Dos de colin meunière S Petits pois S 	Pizza au fromage SFE  Salade verte F 	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail) F Haricots blancs E	Rôti de veau F Carottes Vichy F 
PRODUIT LAITIER	Comté (AOP) F	Mimolette F	Assortiment de fromages F	Emmental F 	Coulommiers F
DESSERT	Fromage blanc, confiture F	Banane F	Coupe tiramisu FE 	Pomme F 	Muffin EF 
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

 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	Salade de pâtes EF  Taboulé EF 	Râpé de butternut F  Pamplémousse F 	Potage F  -	Salade aux dés de fromage F  Céleri bulgare F 	Saucisson sec F Rillettes de poisson SF
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Jambon braisé F Julienne de légumes S	Sauté de bœuf à la tomate F Pommes sautées S	Quiche lorraine SF Salade verte F  	Dalh de lentilles E   Riz E 	Filet de merlu pané au citron S Gratin de chou-fleur F 
PRODUIT LAITIER	Mi-chèvre F	Brie F 	Assortiment de fromages F	Tomme Maurice F 	Saint Paulin F
DESSERT	Fromage blanc F  Entremets pistache (lait bio local) FE  	Pomme F   Kiwi F 	Compote meringuée EF  -	Poire F Orange F 	Crêpes F Gâteau au yaourt EF 
GOÛTER	Pain + chocolat Fruit de saison Jus de fruits	Gâteau maison Pâte de fruits Lait	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison Jus de fruits	BN Entremets 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

 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 31/01 au 06/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes EF	Râpé de butternut F	Potage F	Salade aux dés de fromage F	Saucisson sec F
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Jambon braisé F Julienne de légumes S	Sauté de bœuf à la tomate F Pommes sautées S	Quiche lorraine SF Salade verte F	Dalh de lentilles E Riz E	Filet de merlu pané au citron S Gratin de chou-fleur F
PRODUIT LAITIER	Mi-chèvre F	Brie F	Assortiment de fromages F	Tomme Maurice F	Saint Paulin F
DESSERT	Fromage blanc F	Pomme F	Compote meringuée EF	Poire F	Crêpes F
GOÛTER	Pain + chocolat Fruit de saison Jus de fruits	Gâteau maison Pâte de fruits Lait	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison Jus de fruits	BN Entremets 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.