
























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Riz au thon et petits pois ES</p> <p>Pennes au poulet et maïs EF</p>	<p>Coleslaw FE </p> <p>Radis noir pomme granny vinaigrette sauce soja F </p>	<p>Salade de pomelo et orange F </p> <p>-</p>	<p>Rémoulade de céleri au cumin FE </p> <p>Champignons à la bulgare F </p>	<p>Potage F </p> <p>Betteraves estragon E</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Porc au caramel (Label Rouge) F  S/porc: Omelette aux fines herbes</p> <p>Haricots verts sautés S </p>	<p>Lasagnes SFE </p> <p>Salade verte F </p>	<p>Rosbeef & sa sauce balsamique F</p> <p>Semoule aux épices E</p>	<p>Boulettes de soja tomates et basilic S </p> <p>Poêlée du chef F </p>	<p>Poisson du jour (MSC) persillade F</p> <p>Riz E</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Sainte Maure-de-Touraine (AOP) F </p>	<p>Comté (AOP) F</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Camembert F </p>	<p>Emmental F</p>
DESSERT	<p>Clémentine ou mandarine F </p> <p>Kiwi F </p>	<p>Yaourt aromatisé F</p> <p>Entremets vanille chantilly FE </p>	<p>Mousse au caramel beurre salé FE </p> <p>-</p>	<p>Crêpe pour la Chandeleur F</p> <p>-</p>	<p>Poire F  </p> <p>Pomme F  </p>

 **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.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Fournil des murmures

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Le premier choix du menu ci-dessus correspond à celui des maternelles

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



























Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PES41

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Salade croquante au chou chinois à l'emmental F </p> <p>Endives au fromage vinaigrette au miel F </p>	<p>Riz au surimi et ciboulette EF</p> <p>Mini croque monsieur EF </p>	<p>Velouté de butternut F</p> <p>-</p>	<p>Céleri aux pommes F </p> <p>Salade verte, olives & jambon FE </p>	<p>Râpé de légumes au vinaigrette balsamique F </p> <p>Chou rouge, pommes granny, fenouil & mimolette F </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Bolognaise végétarienne SE </p> <p>Pâtes E </p>	<p>Émincé de bœuf (Label Rouge) F </p> <p>Petits pois à la française S </p>	<p>Jambalaya (poulet, chorizo, épices cajun) (BBC) F </p> <p>S/porc: sans chorizo</p> <p>(riz bio) </p>	<p>Dos de colin meunière (MSC) S</p> <p>Carottes aux épices F </p>	<p>Saucisse (HVE) F S/porc: Omelette </p> <p>Haricots blancs au thym E</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Brie F </p>	<p>Edam F</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Gouda F</p>	<p>Bleu F</p>
DESSERT	<p>Crème dessert vanille E</p> <p>Ile flottante FE </p>	<p>Banane (RUP) F </p> <p>Ananas F </p>	<p>Kiwi F </p> <p>-</p>	<p>Muffin aux pépites EF </p> <p>Pain perdu & caramel au beurre salé EF </p>	<p>Entremets vanille FE </p> <p>Mousse tiramisu FE </p>

 **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.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Fournil des murmures

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Le premier choix du menu ci-dessus correspond à celui des maternelles

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PES41

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Feuilleté au fromage S</p> <p>Cake au thon EF</p>	<p>Carottes râpées aux épices F </p> <p>Macaron de champignons à la crème de jambon F </p>	<p>Céleri rémoulade FE </p> <p>-</p>	<p>Râpé de radis noir aux pommes à la mimolette F </p> <p>Chicken salad' (salade au poulet) F </p>	<p>Potage poireaux pommes de terre F </p> <p>Brocolis à la vinaigrette F </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Filet de poulet (BBC) au lait de coco F</p> <p>Haricots panachés S </p>	<p>Hachis Parmentier FS</p> <p>Salade verte F </p>	<p>Rôti de veau Orloff F S/porc: sans bacon </p> <p>Bâtonnière de légumes S</p>	<p>Filet lieu citronné (MSC) F</p> <p>Epinards à la crème SF </p>	<p>Couscous végétarien ESF </p> <p>Semoule E </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Mimolette F</p>	<p>Petit Trôo F </p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Tomme catalane (AOP) F</p>	<p>Fromage blanc F </p>
DESSERT	<p>Clémentine F </p> <p>Orange F </p>	<p>Fromage blanc aux spéculoos FE </p> <p>Blanc manger et son coulis FE </p>	<p>Gâteau de semoule FE </p> <p>-</p>	<p>Chou à la crème EF </p> <p>Cheesecake FE </p>	<p>Pomme F </p> <p>Pomme F </p>

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

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local
Pain de la Boulangerie Fournil des murmures

Préparation maison

Plat végétarien

Le premier choix du menu ci-dessus correspond à celui des maternelles






















Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : PES41

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


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Chou blanc au jambon et emmental F </p> <p>Carottes râpées et sésame torréfié F </p>	<p>Emincé bicolore F </p> <p>Frisée aux pommes, raisins & noix FE </p>	<p>Farfalles au surimi, poivrons et fromage EF</p> <p>-</p>	<p>Endives et salade au gouda et croûtons F </p> <p>Salade verte au bleu F </p>	<p>Potage de légumes F </p> <p>Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousse de soja E</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Duo chipolata-merguez F </p> <p>Purée F</p>	<p>Sauté de veau (Label Rouge) F </p> <p>Fricassée de carottes jaunes et oranges F </p>	<p>Poulet grand-mère (cuisse) (BBC) F</p> <p>Potimarron rôti F </p>	<p>Gratin malouin végétarien SF </p> <p>(égrené de soja et chou-fleur béchamel)</p>	<p>Filet de poisson (MSC) aux petits légumes F</p> <p>Riz E </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Camembert F </p>	<p>Gouda F </p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Comté (AOP) F</p>	<p>Fromage blanc F </p>
DESSERT	<p>Compote de pommes E</p> <p>Compote pomme fraise E</p>	<p>Beignet chocolat S</p> <p>Beignet fraise S</p>	<p>Banane (RUP) F </p> <p>-</p>	<p>Semoule au lait FE </p> <p>Riz au lait FE </p>	<p>Poire F </p> <p>Salade de fruits F </p>

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

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Fournil des murmures

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Le premier choix du menu ci-dessus correspond à celui des maternelles











Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : PES41

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


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade FE 	Pizzetta au fromage SF	Salade au bleu, croûtons & noix FE 	Animation Mexique : Salade mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, avocat) ESF 	Salade César au parmesan 
-	-	-	-	-	-
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde à la crème F	Émincé de bœuf (Label Rouge) persillé F 	Bolognaise végétarienne SE 	Fajitas au bœuf SEF 	Gratin de poisson à la bretonne (MSC) SF
	Pommes rissolées S	Petits pois cuisinés 	Pâtes E 	Salade F 	Purée de légumes F
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel F	Orange F 	Velouté fruit F	Ananas rôti au caramel F  	Marbré au chocolat 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.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit local**
Pain de la Boulangerie Fournil des murmures

 **Préparation maison**

 **Plat végétarien**

Le premier choix du menu ci-dessus correspond à celui des maternelles

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PES41

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