

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de foie (HVE) F Terrine de poisson F	Céleri vinaigrette F Tomates au vinaigre balsamique FE	Carottes râpées F -	Bâtonnets de crudités F Salade verte au fromage F	Concombre à la crème (HVE) F Radis (HVE) F
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de porc aux olives (joue) S ou F Carottes au jus F	Hachis parmentier FS (pommes de terre locales, bœuf BBC) Salade verte F	Jambon grillé (HVE) F Pâtes E	Poisson du jour sauce tomate (MSC) FE Riz pilaf E	Nuggets de blé S Ratatouille F
PRODUIT LAITIER	Neuville cendré F	Edam F	Assortiment de fromages et laitages F	Fromage blanc de campagne à la ciboulette F	Comté (AOP) F
DESSERT	Banane (RUP) F Poire F	Entremets au caramel FE Crème renversée FE	Ananas au sirop E -	Prunes F Raisin F	Chou chantilly EF Rose des sables E
GOÛTER	Pain + fromage Fruit de saison Lait	Galettes bretonnes Compote Sirop	Céréales Fruit de saison Lait	Gâteau maison Compote Lait	Pain + confiture 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

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 25/09 au 01/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de foie (HVE) F	Céleri vinaigrette F 	Carottes râpées F 	Bâtonnets de crudités F 	Concombre à la crème (HVE) F 
PLATS CHAUD ET GARNITURE	Sauté de porc aux olives (joue) S ou F Carottes au jus F 	Hachis parmentier FS (pommes de terre locales, bœuf BBC)  Salade verte F 	Jambon grillé (HVE) F Pâtes (E) 	Poisson du jour sauce tomate (MSC) FE  Riz pilaf E 	Nuggets de blé S  Ratatouille F 
PRODUIT LAITIER	Neuville cendré F 	Edam F	Assortiment de fromages (F)	Fromage blanc de campagne à la ciboulette F 	Comté (AOP) F
DESSERT	Banane (RUP) F 	Entremets au caramel FE 	Ananas au sirop E	Prunes F 	Chou chantilly EF 
GOÛTER	Pain + fromage Fruit de saison Lait	Galettes bretonnes Compote Sirop	Céréales Fruit de saison Lait	Gâteau maison Compote Lait	Pain + confiture 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	Melon F  Concombre au maïs FE 	Carottes râpées F  Salade verte, pommes et noix FE 	Pomelo F -	Tomates à la fête (AOP) F  Concombre bulgare F 	Chou blanc vinaigrette F  Râpé de courgettes F 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Mijoté de bœuf F Purée F 	Couscous végétarien (pois chiches, légumes) EFS  Semoule E 	Quiche lorraine (lardons HVE) SF Salade verte F 	Filet de poisson à l'oseille (MSC) F Gratin de chou-fleur F 	Chipolatas (HVE) F Lentilles vertes du Puy (IGP) E
PRODUIT LAITIER	Mimolette F	Camembert F 	Assortiment de fromages et laitages F	Saint Paulin F	Emmental F 
DESSERT	Raisin F  Prunes F 	Fromage blanc, confiture F  Entremets vanille F 	Compote, gâteau sec E  -	Roulé confiture E  Gâteau à la noix de coco EF 	Poire F  Pomme F 
GOÛTER	Pain + chocolat Entremets Jus de fruits	Gâteau maison Pâte de fruits Lait	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison Lait	Donut Fruit de saison Sirop	BN 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

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 02/10 au 08/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon F



Carottes râpées F



Pomelo F

Tomates à la féta (AOP) F



Chou blanc vinaigrette F



PLATS CHAUD ET GARNITURE

Mijoté de bœuf F

Couscous végétarien
(pois chiches, légumes) EFS



Quiche lorraine (lardons
HVE) SF

Filet de poisson à l'oseille
(MSC) F

Chipolatas (HVE) F

Purée F



Semoule E



Salade verte F



Gratin de chou-fleur F



Lentilles vertes du Puy
(IGP) E

PRODUIT LAITIER

Mimolette F

Camembert F



Assortiment de fromages
et laitages F

Saint Paulin F

Emmental F



DESSERT

Raisin F



Fromage blanc, confiture F



Compote, gâteau sec E



Roulé confiture E



Poire F



GOÛTER

Pain + chocolat

Gâteau maison

Pain + pâte à tartiner

Donut

BN

Entremets

Pâte de fruits

Fruit de saison

Fruit de saison

Fromage blanc

Jus de fruits

Lait

Lait

Sirop

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



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

Code à saisir : ESVRES

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE 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 rouge (HVE) vinaigrette F  Salade verte (HVE) aux croûtons FE 	Céleri rémoulade FE   Carottes râpées F  	Toast de chèvre, salade verte EF  -	Animation Mexique : Salade de maïs et tomates FE  Guacamole et tortillas SE	Betteraves vinaigrette E  Macédoine de légumes S 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de merlu pané (MSC) S Purée de légumes et pommes de terre F  	Sauté de bœuf aux olives F  Pâtes E 	Escalope de porc (HVE) à la diable F Brocolis F 	Chili con carne Riz E	Gratin de pommes de terre au reblochon (AOP) F  Salade verte F  
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire (AOP) F	Bûche lait mélange F	Assortiment de fromages F	Emmental F 	Coulommiers F
DESSERT	Banane (RUP) F Pomme F  	Entremets au chocolat FE   Yaourt aux fruits F 	Ile flottante FE  -	Crème caramel mexicaine FE  Tapioca au lait de coco EF 	Poire F  Raisin F 
GOÛTER	Pain + fromage Fruit de saison Sirop	Barre bretonne Fruit de saison Lait	Pain + miel Fromage blanc Jus de fruits	Pain + confiture Crème dessert Sirop	Gâteau maison Compote 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

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 09/10 au 15/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou rouge (HVE)
vinaigrette F



Céleri rémoulade FE



Toast de chèvre, salade
verte EF



Animation Mexique :
Salade de maïs et tomates
FE



Betteraves vinaigrette E



PLATS CHAUD ET GARNITURE

Filet de merlu pané (MSC)
S

Purée de légumes et
pommes de terre F



Sauté de bœuf aux olives F



Pâtes E



Escalope de porc (HVE) à la
diable F

Brocolis F



Chili con carne

Riz E

Gratin de pommes de terre
au reblochon (AOP) F



Salade verte F



PRODUIT LAITIER

Saint Nectaire (AOP) F

Bûche lait mélange F

Assortiment de fromages F

Emmental F



Coulommiers F

DESSERT

Banane (RUP) F

Entremets au chocolat FE



Ile flottante FE



Crème caramel mexicaine
FE



Poire F



GOÛTER

Pain + fromage

Fruit de saison

Sirop

Barre bretonne

Fruit de saison

Lait

Pain + miel

Fromage blanc

Jus de fruits

Pain + confiture

Crème dessert

Sirop

Gâteau maison

Compote 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 SOUHAITE 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	Animation légumes oubliés	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw FE  Salade d'endives aux croûtons FE 	Saucisson à l'ail (HVE) F Terrine de poisson F	Salade de chou blanc, emmental et croûtons FE  -	Râpé de butternut aux dés de volaille F  Radis noir aux lardons (HVE) et croûtons FE 	Friand au fromage S Toast au fromage EF
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Bolognaise végétarienne (égrené végétal, lentilles) SEF  Pâtes E 	Sauté de poulet tex mex F  Ratatouille F 	Lieu sauce ciboulette (MSC) S Carottes sautées F 	Parmentier au potimarron SF (égrené de bœuf BBC)  -	Joue de porc (HVE) à la moutarde S Petits pois S 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc de campagne, ciboulette F	Petit Trôo F 	Assortiment de fromages	Emmental F 	Mimolette F
DESSERT	Pomme F  Raisin F 	Semoule au lait EF   Riz au chocolat EF  	Beignet au chocolat S -	Gâteau au chocolat et potiron EF  Carott cake aux carottes de couleurs EF 	Poire F  Salade de fruits frais F 
GOÛTER	Gaufrette au chocolat Fruit de saison Lait	Gâteau maison Compote de fruits Sirop	Madeleine Crème dessert Sirop	Pain + chocolat Yaourt Jus de fruits	Brioche tranchée Fruit de saison 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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : **ESVRES**

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE 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 16/10 au 22/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Animation légumes
oubliés

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw FE



Saucisson à l'ail (HVE) F

Salade de chou blanc,
emmental et croûtons FE



Râpé de butternut aux dés
de volaille F



Friand au fromage S

PLATS CHAUD ET GARNITURE

Bolognaise végétarienne
(égrené végétal, lentilles)
SEF



Sauté de poulet tex mex F



Lieu sauce ciboulette
(MSC) S

Carottes sautées F



Parmentier au
potimarron SF
(égrené de
bœuf BBC)



Joue de porc (HVE) à la
moutarde S

Petits pois S



PRODUIT LAITIER

Fromage blanc de
campagne, ciboulette F

Petit Trôo F



Assortiment de fromages

Emmental F



Mimolette F

DESSERT

Pomme F



Semoule au lait EF



Beignet au chocolat S

Gâteau au chocolat et
potiron EF



Poire F



GOÛTER

Gaufrette au chocolat

Gâteau maison

Madeleine

Pain + chocolat

Brioche tranchée

Fruit de saison

Compote de fruits

Crème dessert

Yaourt

Fruit de saison

Lait

Sirop

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.

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Champignons à la crème F 	Carottes râpées F  	Salade au maïs FE  	Céleri vinaigrette F  	Salade de blé EF 
	-	-	-	-	-
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu S	Bœuf à la tomate F 	Rôti de porc (HVE) aux herbes F	Poulet rôti F 	Poisson du jour (MSC) F
	Coquillettes E 	Poêlée de légumes F 	Haricots coco E 	Pommes rissolées S	Epinards (HVE) S 
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages 	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERT	Ananas F 	Gâteau aux pommes EF   	Poire liégeoise FE 	Raisin F 	Ile flottante FE 
	-	-	-	-	-
GOÛTER	Galettes bretonnes	Pain + chocolat	Brioche tranchée	Gâteau maison	Pain + fromage
	Crème dessert	Fruit de saison	Fromage blanc	Compote	Fruit de saison
	Jus de fruits	Lait	Sirop	Lait	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

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

 **Produit Bleu Blanc Cœur**

 Producteurs locaux

 Dessert maison

 **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 23/10 au 29/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Champignons à la crème F 

Carottes râpées F  

Salade au maïs FE  

Céleri vinaigrette F  

Salade de blé EF 

PLATS CHAUD ET GARNITURE

Cordon bleu S

Bœuf à la tomate F 

Rôti de porc (HVE) aux herbes F

Poulet rôti F 

Poisson du jour (MSC) F

Coquillettes E 

Poêlée de légumes F 

Haricots coco E 

Pommes rissolées S

Epinards (HVE) S 

PRODUIT LAITIER

Assortiment de fromages

Assortiment de fromages 

Assortiment de fromages

Assortiment de fromages

Assortiment de fromages

DESSERT

Ananas F 

Gâteau aux pommes EF  

Poire liégeoise FE 

Raisin F 

Ile flottante FE 

GOÛTER

Galettes bretonnes

Pain + chocolat

Brioche tranchée

Gâteau maison

Pain + fromage

Crème dessert

Fruit de saison

Fromage blanc

Compote

Fruit de saison

Jus de fruits

Lait

Sirop

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.

	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  Semoule E 	Rôti de dinde aux champignons F  Riz E 	Toussaint -	Bœuf au paprika F Haricots verts (HVE) S	Poisson du jour (MSC) 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 Entremets Jus de fruits	Gâteau maison Pâte de fruits Lait	Donut Fruit de saison Sirop	BN Fromage blanc Jus de fruits	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison 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

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 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  Semoule E 	Rôti de dinde aux champignons F  Riz E 	Toussaint -	Bœuf au paprika F Haricots verts (HVE) S	Poisson du jour (MSC) 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 Entremets Jus de fruits	Gâteau maison Pâte de fruits Lait	Donut Fruit de saison Sirop	BN Fromage blanc Jus de fruits	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison 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.