

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>18 mois - 3 ans</b>	<p>Filet de colin rôti</p> <p>Carottes vichy et pommes de terre</p> <p>Laitage</p> <p>Compote</p> <p>Sablé des Flandres</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Pâtes carbonara de dinde</p> <p>Fromage </p> <p>Fraises au sucre/ fruit frais </p> <p>Viennoise</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Epinards</p> <p>Glace</p> <p>Gâteau maison </p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Emincé de porc basquaise- Emincé de dinde </p> <p>basquaise</p> <p>Piperade</p> <p>Laitage</p> <p>Muffin maison </p> <p>Pain, chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Chou chinois et dès d'emmental</p> <p>Chili con carné</p> <p>Riz</p> <p>Compote </p> <p>Quatre quarts</p> <p>jus de fruit</p>
<b>10-17 mois</b>	<p>Poisson blanc</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Laitage</p> <p>Compote ou fruit</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>jambon blanc/ jambon de dinde</p> <p>Purée de chou fleur</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Compote ou fruit</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Poisson blanc</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Laitage</p> <p>Compote ou fruit</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Emincé de porc/ Emincé de dinde </p> <p>Purée de piperade</p> <p>Laitage</p> <p>Compote ou fruit</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Steak haché</p> <p>Purée de poêlée de légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Compote ou fruit</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>
<b>6-9 mois</b>	<p>Purée de carottes</p> <p>Laitage du jour</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Purée de chou fleur</p> <p>Laitage du jour</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Purée d'épinards</p> <p>Laitage du jour</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Purée de piperade</p> <p>Laitage du jour</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Purée de poêlée de légumes</p> <p>Laitage du jour</p> <p>Laitage varié</p> <p>Purée de fruits</p>
<b>GOÛTERS</b>					

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Plat végétarien





Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.



Produits locaux



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais  
4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MAP95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**



Semaine du 04/09 au 10/09

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 mois - 3 ans  
  
GOÛTERS

Melon
Steak haché sauce tomate
Frites
Glace
Gaufrette chocolat
Fruit frais

Sauté de dinde au curry coco
Courgettes sautées
Camembert
Crème dessert chocolat
Gâteau maison
Jus d'orange

Salade de mâche et pamplemousse
Jambon blanc / Jambon de dinde
Purée de haricots verts
Fromage blanc straciatella
Viennoise
Fruit

Pastèque
Lasagnes végétariennes
Marbré maison
Pain, chocolat
Compote

Brandade de poisson
Purée de pomme de terre
Yaourt aromatisé
Fruit frais
Viennoise
Fruit frais

10-17 mois  
  
GOÛTERS

Steak haché
Purée de carottes
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Sauté de dinde
Purée de courgettes
Fromage blanc
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Jambon blanc / jambon de dinde
Purée de haricots verts
Petit suisse
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Steak haché de veau
Purée de chou fleur
Laitage nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Poisson blanc
Purée d'épinards
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

6-9 mois  
  
GOÛTERS

Purée de carottes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de courgettes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de haricots verts
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de chou fleur
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée d'épinards
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Plat végétarien

**Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

Retrouvez l'ensemble des menus sur  
: [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)



Produits locaux



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Code à saisir : MAP95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sècheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

**18 mois - 3 ans**

**GOÛTERS**

Paupiette de veau sauce paprika  
Carottes rondelles  
yaourt nature sucré  
Compote  
Biscuit fourré chocolat  
Fruit frais 

Friand au fromage  
Sauté de porc - Sauté de dinde   
Blé  
Fruit frais    
Gâteau maison   
Jus d'orange

Boulettes de bœuf  
Pâtes  
Bûchette de chèvre  
Laitage  
Pain au lait  
Fruit 

Poisson meunière  
Haricots verts   
Petit suisse sucré  
Gâteau maison   
pain, chocolat  
Compote

Carottes râpées   
Couscous végétarien   
Semoule  
Yaourt aromatisé  
pain au lait  
Banane 

**10-17 mois**

**GOÛTERS**

Steak haché de veau  
Purée de carottes  
yaourt nature sucré  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

Sauté de porc - Sauté de dinde   
Purée de haricots beurre  
Laitage nature  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

Steak haché de bœuf  
Purée de brocolis  
Fromage blanc nature  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

Poisson blanc  
Purée d'haricots verts  
Laitage  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

Jambon blanc-jambon de dinde  
Purée de courgettes  
Yaourt nature  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

**6-9 mois**

**GOÛTERS**

Purée de carottes  
Laitage du jour  
Laitage varié  
Purée de fruits

Purée de haricots beurre  
Laitage du jour  
Laitage varié  
Purée de fruits

Purée de brocolis  
Laitage du jour  
Laitage varié  
Purée de fruits

Purée d'haricots verts  
Laitage du jour  
Laitage varié  
Purée de fruits

Purée de courgettes  
Laitage du jour  
Laitage varié  
Purée de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Plat végétarien

 Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)



Produits locaux



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Code à saisir : MAP95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

**18 mois - 3 ans**

**GOÛTERS**

Taboulé

Cordon bleu

Ratatouille

Liégeois vanille

Madeleine

Yaourt aromatisé

Crêpe au fromage

Riz cantonais végétarien 

Fruit frais  

Quatre quarts

Jus de fruits

Melon

Steak haché

Purée au fromage

Glace

Pain, barre de chocolat

Lait

Rôti de porc- rôti de dinde 

Petits pois à la Française

Yaourt aromatisé

Cake aux pépites de chocolat

Viennoise

Compote

Filet de lieu

Riz

Fromage à tartiner 

Fruit frais 

Galettes bretonnes

Fruit frais 

**10-17 mois**

**GOÛTERS**

Escalope de dinde

Purée de brocolis

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Poisson blanc

Purée d'épinards

Petit suisse nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Steak haché

Purée de carottes

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Rôti de porc- Rôti de dinde 

Purée de petits pois

Yaourt nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Filet de lieu

Purée d'haricots verts

Fromage blanc nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

**6-9 mois**

**GOÛTERS**

Purée de brocolis

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée d'épinards

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de carottes

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de petits pois

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée d'haricots verts

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**





Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.



Produits locaux



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais  
4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus  
sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MAP95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

18 mois - 3 ans

Boulettes de bœuf

Pennes

Fromage blanc sucré

Fruit frais  

Biscuit fourré chocolat

Compote

Jambon grillé  
sauce moutarde à  
l'ancienne-  
jambon de volaille 

Poêlée  
méridionale

Emmental

Fruit frais 

Pain confiture

Fruit frais 

Melon  
Parmentier de  
légumes  
végétarien

Salade verte

Compote

Viennoise

Fruit frais 

Concombre  
fromage blanc 

Poisson pané  
sauce tomate

Riz

Fruit frais 

Fondant au  
chocolat maison 

Jus d'orange

Salade de pâtes  
(tomate et œuf)

Pilon de poulet 

Carottes à  
l'estragon 

Yaourt aromatisé

pain, barre de  
chocolat

Fruit 

10-17 mois

Steak haché de bœuf

Purée de courgettes

Fromage blanc nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Jambon grillé-  
jambon de volaille 

Purée de brocolis

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Steak haché de  
veau  
Purée de petits  
pois

Yaourt nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Poisson blanc  
purée de haricots  
verts

laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Escalope de  
volaille

Purée de carottes

Petit suisse nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

6-9 mois

Purée de courgettes

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de brocolis

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de petits  
pois

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

purée de haricots  
verts

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de carottes

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Produit de saison

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

Plat végétarien



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.



Produits locaux



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais  
4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MAP95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

18 mois - 3 ans

.....
Bolognaise végétarienne 
Pâtes
Mimolette
Fruit frais 
Pain, confiture
Compote

Salade du chef (crudités) 
Cordon bleu
Brocolis/ pommes de terre
....
Liégeois vanille
Pain
Part de fromage

Crêpe au fromage
Emincé de porc- Emincé de dinde au paprika
Courgettes
....
Fruit frais 
Gâteau maison 
Fruit frais 

.....
Steak hache sauce tomate 
Frites
yaourt nature sucré
Fruit frais 
Gâteau maison 
Lait

..... 
Filet de lieu crème de citron
Epinards
Fromage à tartiner
Compote pomme banane
Viennoise
Fruit frais 

10-17 mois

Poisson blanc
Purée de haricots verts
Laitage nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Escalope de dinde
Purée de brocolis
Petit suisse nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Emincé de porc- Emincé de dinde Purée de courgettes
Laitage nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Steak haché 
Purée de carottes
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Filet de lieu
Purée d'épinards
Fromage blanc nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

6-9 mois

Purée de haricots verts
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de brocolis
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de courgettes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de carottes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée d'épinards
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Plat végétarien



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.



Produits locaux



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais  
4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MAP95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

18 mois - 3 ans

Rôti de porc / rôti de dinde 
Haricots verts
Yaourt aromatisé
Fruit frais 
Crêpe nature et pâte à tartiner
Lait

Céleri rémoulade 
Sauté de bœuf mode
Pommes de terre et carottes
Flan nappé au caramel
Viennoise et confiture 
Fruit frais 

Salade de pommes de terre
Pilons de poulet
Légumes du soleil
Fromage blanc straciatella
Marbré
Compote

Potage
Pâtes aux 3 fromages 
Gâteau maison 
Viennoise
Fruit frais 

Beignet de calamars
Riz sauce tomate
Pyrénéenne
Fruit frais 
Pain et pâte à tartiner
Jus de pomme

GOÛTERS

10-17 mois

Rôti de porc / rôti de dinde 
Purée d'haricots verts
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Sauté de bœuf
Purée de carottes
laitage nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Escalope de volaille
Purée de brocolis
Fromage blanc nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Steak haché
Purée d'épinards
laitage nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Poisson blanc
Purée de courgettes
Petit suisse nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

GOÛTERS

6-9 mois

Purée d'haricots verts
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de carottes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de brocolis
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée d'épinards
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de courgettes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

GOÛTERS

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Plat végétarien





Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.



Produits locaux



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais  
4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus  
sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MAP95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

### LUNDI ANTILLES

### MARDI AFRIQUE DU SUD

### MERCREDI ESPAGNE

### JEUDI BRESIL

### VENDREDI CHINE

18 mois - 3 ans

GOÛTERS

Poulet coco 
Achard de légumes
Fromage blanc 
Banane chocolat 
Gaufrette
Fruit frais 

Bobotie (curry de bœuf)
Riz
Yaourt nature sucré
Roulé abricot maison 
Pain
Part de fromage

Potage
Gratin de polenta aux légumes
...
Salade de fruits
Pain et pâte à tartiner
Lait

Salade bresilienne (salade, tomate, concombre, avocat coriandre) 
Moqueca de peixe (poisson)
Haricots rouges/ riz
Quidim - flan coco maison 
Biscuit fourré chocolat
Yaourt sucré

Salade de chou chinois 
Porc au caramel-volaille au caramel
Nouilles
Ananas et coco râpé
Viennoise chocolat
Fruit frais 

10-17 mois

GOÛTERS

Poulet
Purée de petits pois
Laitage nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Steak haché et purée de potiron
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Poisson blanc & purée de chou fleur
Fromage blanc nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Poisson blanc
Purée de légumes
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Sauté de porc
Purée de piperade
Petit suisse nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

6-9 mois

GOÛTERS

Purée de petits pois
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de potiron - Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de chou fleur - Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de légumes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de piperade
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais  
4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 mois - 3 ans

Sauté de dinde au curry 

Brocolis

Fromage 

Fruit frais 

Sablés

Banane 

Riz soja tomates  
Saucisse de toulouse et saucisse de volaille

Carottes vichy

Fromage blanc sucré

Gâteau maison 

Flamby au chocolat

Radis beurre  
Quiche aux légumes et fromage  
Salade verte

Ile flottante

Pain, barre de chocolat

Lait

Potage  
Hachis parmentier

Fruit frais  

Muffin maison 

Compote

Filet de merlu

Riz

Laitage

Fruit frais  

Viennoise

Fruit frais 

GOÛTERS

10-17 mois

Sauté de dinde 

Purée de brocolis

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Jambon / jambon de dinde

Purée de carottes

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Poisson blanc

Purée d'épinards

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Steak haché

Purée de haricots verts

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Poisson blanc

Purée de chou fleur

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

GOÛTERS

6-9 mois

Purée de brocolis

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de carottes

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée d'épinards

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de haricots verts

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de chou fleur

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

GOÛTERS

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Produit de saison

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

Plat végétarien





Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.



Produits locaux



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais  
4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MAP95



Multi Accueil - PIERRELAYE

Semaine du 30/10 au 05/11



# MENU

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

18 mois - 3 ans

Potage
Paupiette de veau sauce paprika
Frites
Liégeois chocolat
Pain confiture
Fruit frais 

Friand au fromage
Sauté de dinde sauce tomate 
Petits pois 
Fruit frais 
Gâteau maison 
Jus d'orange

TOUSSAINT
....

Saucisson sec
Filet de poisson pané
Epinards
Fruit frais 
Pain, chocolat
Compote

Parmentier végétarien 
Fromage a tartiner
Compote 
Viennoise
Fruit frais 

10-17 mois

Steak haché de veau
Purée de carottes
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Sauté de dinde sauce tomate 
Purée de petits pois
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Poisson blanc
Purée d'épinards
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

steak haché
Purée de haricots verts
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

6-9 mois

Purée de carottes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de petits pois
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée d'épinards
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de haricots verts
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Plat végétarien





Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.



Produits locaux



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais  
4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

Retrouvez l'ensemble des menus  
sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : MAP95