

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI EPIPHANIE

VENDREDI

18 mois - 3 ans

Jambon grillé (F) sauce champêtre - jambon de dinde



Poêlée de haricots verts et pommes de terre

Carré frais

Fruit frais



Pain et confiture

Yaourt aromatisé

GOÛTERS

Potage

Pâtes à la sauce tomate végétarienne



Crème à la vanille



Gaufre

Fruit frais



Betteraves à la coriandre (4G)
Filet de hoki (S)
crèmeuse au citron

Riz

Fruit frais

Madeleine

Jus d'orange

Pilon de poulet (S)
sauce curry



Carottes rondelles au cumin (S)

Yaourt sucré

Galette des rois

Pain au lait

Compote

Céleri rémoulade

Rôti de volaille au jus (F)



Farfalles

Petits suisses aux fruits

Pain et chocolat

Fruit frais



10-17 mois

Jambon grillé (F)

Purée d'haricots verts

Carré frais

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

GOÛTERS

Steak haché (S)

Purée d'épinards

Fromage blanc nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Escalope de dinde (S)

Purée de brocolis

Petit suisse nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Filet de hoki (S)

Purée de carottes

Yaourt sucré

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Rôti de volaille (F)

Purée de courgettes
Fromage blanc nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

6-9 mois

Purée d'haricots verts

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

GOÛTERS

Purée d'épinards

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de brocolis

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de carottes

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.



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

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 mois - 3 ans

GOÛTERS

Coleslaw (F)

Chili con carne (S)

Riz

Yaourt aromatisé

Sablé

Banane 

Escalope de dinde à la provençale (F) 

Poêlée basquaise (S)

Pyréné

Compote

Gaufrette

Fromage blanc sucré

Saucisse de Toulouse (F) - saucisse de volaille

Purée de carottes à la muscade (S)

Fromage blanc sucré

Fruit frais

Marbré maison 

Jus de pommes

Potage
Tartiflette végétarienne (F) et salade verte 

Pommes de terre

Petit suisse aux fruits 

Viennoise au chocolat

Fruit frais 

Pavé de lieu rôti (S) rôti

Semoule

Fromage à tartiner

Mousse au chocolat

Pain et confiture

Lait chocolaté

10-17 mois

GOÛTERS

Steak haché (S)

Purée de courgettes

Yaourt nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Escalope de dinde (F)

Purée d'épinards

Fromage à tartiner

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Poisson blanc (S)

Purée de carottes

Fromage blanc

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Steak haché (S)

Purée de brocolis

Yaourt nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Pavé de lieu (S)

Purée de haricots verts

Fromage à tartiner

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

6-9 mois

GOÛTERS

Purée de courgettes

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 brocolis

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.



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 mois - 3 ans

Friand au fromage (S)
Riz aux légumes et œufs (F) 
,
Cocktail de fruits (C)
Quatre-quarts
Jus de fruits

Betteraves (4G)
Cordon bleu (S)
Petits pois et carottes (C)
Liégeois
Minis roulés
Flamby au chocolat

Carbonara (F) - Carbonara de dinde
Pâtes
Emmental
Compote de fruits
Pain et barre de chocolat
Lait

Velouté de légumes
Blanc de poulet braisé (F) 
Gratin de chou-fleur (S)
Gâteau au yaourt maison 
Pain au lait et confiture
Fruit frais 

Brandade de poisson (F) et (S)
Purée
Brie
Fruit frais  
Galettes bretonnes
Compote

GOÛTERS

10-17 mois

Escalope de volaille (S)
Purée de haricots verts
Fromage blanc nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Filet de colin (S)
Purée de petits pois et carottes
Fromage à tartiner
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Steak haché (F)
Purée de potiron
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Blanc de poulet (F)
Purée de chou-fleur
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Pavé de hoki (S)
Purée de courgettes
Fromage à tartiner
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

GOÛTERS

6-9 mois

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

Purée de petits pois et carottes
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 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

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI NOUVEL AN CHINOIS

VENDREDI

18 mois - 3 ans

Carottes râpées (F)
Boulettes de bœuf à la sauce tomate (S)
Farfalles
Yaourt nature
Pain
Part de fromages

Poisson pané
Haricots verts
Camembert
Compote 
Biscuit fourré au chocolat
Fruit frais 

Tartiflette - Tartiflette au jambon de dinde
Yaourt aromatisé
Fruit frais
Pain au lait
Compote

Sauté de volaille au caramel 
Riz cantonais
Fromage blanc sucré
Gâteau à l'ananas maison 
Viennoise
Fruit frais 

Tajine de légumes, semoule et fruits secs 
Bûchette de chèvre
Ile flottante (F)
Crêpe au chocolat
Jus d'orange

10-17 mois

Steak haché (S)
Purée de brocolis
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

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

Escalope de dinde (S)
Purée de courgettes
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Sauté de volaille au caramel
Purée d'épinards
Fromage blanc nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Escalope de dinde (S)
Purée de petits pois et carottes
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

6-9 mois

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

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

Purée de petits pois et 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

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI CHANDELEUR

VENDREDI

18 mois - 3 ans

Pavé de hoki à la tomate (S)
Riz
Emmental
Fruit frais 
Gaufrette
Compote

Potage de légumes
Gratin de pâtes aux légumes 
Liégeois
Pain et confiture
Yaourt aromatisé

Saucisse - Saucisse de volaille (F)
Frites (F) et dosette de Ketchup
Fromage blanc sucré
Fruit frais
Biscuit fourré au chocolat
Lait

Macédoine mayonnaise (C)
Alouette de bœuf sauce paprika doux (S)
Brocolis (S) 
Crêpe chandeleur
Pain au lait et pâte à tartiner
Fruit frais 

Sauté de dinde saue forestière (F)
Purée de pommes de terre
Mimolette
Ananas 
Sablé des flandres
Compote

10-17 mois

Dos de colin (S)
Purée de courgettes
Carré frais
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Escalope de dinde (S)
Purée de carottes
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Dos de lieu (S)
Purée d'épinards
Fromage blanc nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Steak haché (S)
Purée de brocolis
Yaourt nature sucré
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Escalope de dinde (S)
Purée de haricots verts
Yaourt 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 carottes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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

Purée de brocolis
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de haricots verts
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.



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 mois - 3 ans

Hachis parmentier
Purée
Yaourt aromatisé
Fruit frais 
Palmiers
Fromage blanc sucré

Carottes râpées (F)
Sauté de porc sauce aux champignons - Sauté de dinde (F) 
Pennes
Flan nappé au caramel
Madeleine
Compote

Salade verte et fromage (F)
Poisson pané (S)
Duo de haricots (S)
Chou à la vanille maison
Viennoise
Lait chocolaté

Pilon de poulet 
Petits pois et carottes
Fromage à tartiner
Gâteau maison 
Mini cake à la framboise
Fruit frais 

Betteraves (4G)
Chili sin carne 
Riz et haricots rouges
Fromage blanc sucré
Pain
Part de fromage

10-17 mois

Hachis parmentier
Purée d'épinards
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Sauté de porc - Sauté de dinde (F)
Purée de brocolis
Fromage à tartiner
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Poisson pané (S)
Purée de haricots
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Escalope de dinde
Purée de petits pois et carottes
Laitage nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Poisson blanc (S)
Purée de carottes
Fromage blanc nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

6-9 mois

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

Purée de brocolis
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de haricots
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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

Purée de carottes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

GOÛTERS

GOÛTERS

GOÛTERS



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 mois - 3 ans

Friand au fromage (S)

Paupiette de dinde (S)

Ratatouille

Crème dessert au
chocolat

Biscuit fourré au chocolat

Compote

GOÛTERS

Pavé de hoki (S)

Riz

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Pain

Part de fromage

Potage

Pâtes aux légumes
et sauce tomate
végétarienne

Gâteau maison

Pain et pâte à
tartiner

Lait

Carottes râpées (F)

Jambon grillé -
Jambon de dinde

Frites (F)

Yaourt aux fruits

Mini roulé

Fruit frais



Boulettes
d'agneau au curry
(S)

Blé

Carré frais

Compote

Viennoise au
chocolat

Fruit frais



10-17 mois

Escalope de dinde (S)

Purée d'épinards

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

GOÛTERS

Pavé de hoki (S)

Purée de
courgettes

Yaourt nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Dos de lieu (S)

Purée de légumes

Yaourt nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Jambon grillé -
Jambon de dinde
(F)

Purée de carottes

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Boulettes
d'agneau (S)

Purée de brocolis

Carré frais

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

6-9 mois

Purée d'épinards

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

GOÛTERS

Purée de
courgettes

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de légumes

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

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

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI MARDI-GRAS

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 mois - 3 ans

Nugget's végétales 

Purée

Tome noire

Abricots au sirop

Quatre-quarts

Compote

Taboulé (F)

Sauté de dinde à la normande (F) 

Poêlée de légumes (S) 

Beignet aux pommes

Pain au lait et confiture

Fruit frais 

Potage

Blanquette de poisson (S)

Riz

Petits suisses aux fruits

Gaufre

Lait choco

Crêpinettes de porc (S) -
Paupiette de dinde (S)

Duo de choux gratiné (S)

Fromage blanc sucré

Gâteau aux pommes maison 

Viennoise

Compote

Steak haché (S) à la sauce tomate

Pâtes

Fromage à tartiner

Fruit frais 

Pain et pâte à tartiner

Jus de pomme

10-17 mois

Pavé de hoki (S)

Purée de haricots

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Sauté de dinde (F)

Purée de légumes

Yaourt nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Poisson blanc (S)

Purée d'épinards

Laitage nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Escalope de dinde (S)

Purée de chou-fleur

Fromage blanc nature

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

Steak haché (S)

Purée de carottes

Fromage à tartiner

Compote ou fruit

Laitage varié

Purée de fruits

6-9 mois

Purée de haricots

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de légumes

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée d'épinards

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de chou-fleur

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

Purée de carottes

Laitage du jour

Laitage varié

Purée de fruits

GOÛTERS

GOÛTERS

GOÛTERS



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MAP95

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 mois - 3 ans

GOÛTERS

Carottes râpées 
Filet de poisson sauce au curry
Blé aux légumes
Fromage ou Laitage
Mini roulé
Fruit frais 

Potage vermicelles
Paupiette de veau sauce brune
Epinards à la crème
Crème à la vanille
Gâteau maison 
Flamby au chocolat

Pilon de poulet grillé
Pommes de terre sautées
Fromage ou Laitage
Fruit frais
Pain et barre de chocolat
Lait

Salade de pâtes et dés de fromages
Sauté de porc - Sauté de dinde à la crème de moutarde
Carottes
Gâteau maison 
Pain au lait et confiture
Fruit frais 

Dahl de lentilles et riz au lait de coco 
Rondelé
Salade de fruits frais 
Viennoise
Compote

10-17 mois

GOÛTERS

Purée de courgettes
Fromage ou Laitage
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

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

Purée de brocolis
Fromage ou Laitage
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de carottes
Fromage blanc nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de haricots verts
Yaourt nature
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

6-9 mois

GOÛTERS

Purée de courgettes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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

Purée de brocolis
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de carottes
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.



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MAP95