

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

18 mois - 3 ans

Melon 
Paupiette de veau sauce paprika
Frites
Laitage
Gaufrette chocolat
Fruit frais 

Friand au fromage
Sauté de porc/ sauté de dinde au curry coco
Haricots verts
Fruit frais  
Pain au lait
Compote

Pizza "maison"
Salade verte
Laitage
Petit pots de glace
Gâteau maison 
Jus d'orange

Pastèque 
Lasagnes végétarienne 
Gâteau maison 
Pain et chocolat
Fruit frais 

GOÛTERS

10-17 mois

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

Sauté de dinde
Purée de haricots verts
Fromage à tartiner
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Poisson blanc
Purée de brocolis
Laitage
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Steak haché
Purée de poêlée de légumes
Laitage
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

GOÛTERS

6-9 mois

Purée de carottes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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 poêlée de légumes
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.

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

Tomate mozzarella 
Poisson meunière
Courgettes sautées
Fruit frais 
Marbré
Jus de fruits

Melon 
Sauté de porc abricots et miel - sauté de dinde 
Carottes au cumin
Yaourt aux fruits
Madeleine
Crème au chocolat

Gratin de pâtes au jambon de volaille
Fromage
Fruit frais
Pain, barre de chocolat
Lait

Boulettes de veau aux herbes
Ratatouille
Laitage
Fruit frais 
Gâteau maison
Compote

Riz cantonais (Végétarien) 
Fromage
Fraises au sucre 
Galette bretonne
Fruit frais 

10-17 mois

GOÛTERS

Poisson blanc
Purée de courgettes
Laitage
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Sauté de porc - sauté de dinde 
Purée de carottes
Fromage à tartiner
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Jambon- jambon de dinde
Purée d'épinards
Laitage
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Boulettes de veau
Purée de ratatouille
Laitage
Compote ou fruit
Laitage varié
Purée de fruits

Escalope de volaille
Purée de petits pois
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 de carottes
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

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

Purée de ratatouille
Laitage du jour
Laitage varié
Purée de fruits

Purée de petits pois
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

GOÛTERS

Tomates vinaigrette à l'huile d'olive   
Emincé de dinde au romarin   
Semoule aux 4 épices  
Petit suisse aromatisé  
Pain confiture  
Yaourt aromatisé

Filet de lieu  
Purée  
Fromage   
Fruit frais   
muffin maison   
Compote

Pastèque  
Nuggets végétal  
Frites  
Glace  
Viennoise  
Lait

Crêpe au fromage  
Sauté de porc aux abricots- sauté de dinde   
Méli mélo de légumes  
Fruit frais    
Pain, pâte à tartiner  
Fruit frais 

Melon   
Pâtes bolognaise  
Cake aux pépites de chocolat  
Sablé des Flandres  
Compote

10-17 mois

GOÛTERS

Emincé de dinde   
Purée de brocolis  
Laitage  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

Filet de lieu  
Purée de betteraves  
Laitage  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

Jambon  
Purée de haricots verts  
Fromage à tartiner  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

Sauté de porc-sauté de dinde   
Purée de poêlée de légumes  
Laitage  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

Bœuf haché  
Purée de chou fleur  
Fromage à tartiner  
Compote ou fruit  
Laitage varié  
Purée de fruits

6-9 mois

GOÛTERS

Purée de brocolis  
Laitage du jour  
Laitage varié  
Purée de fruits

Purée de betteraves  
Laitage du jour  
Laitage varié  
Purée de fruits

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

Purée de poêlée de légumes  
Laitage du jour  
Laitage varié  
Purée de fruits

Purée de chou fleur  
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

	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>

GOÛTERS

GOÛTERS

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**