

Semaine du 27/09 au 03/10



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon / Pastèque 	Bruschetta	Œuf mayonnaise	Salade de concombre, maïs et fromage
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Nuggets de volaille Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte 	Rôti de veau au romarin Poêlée du chef	Lieu aux petits légumes Riz 	Dahl de lentilles au lait de coco et blé  Haricots beurre 
	Fromage ou Laitage				
	Fruit frais 	Panna cotta et coulis de fruits 	Semoule au lait 	Fruit frais 	Roulé pâtissier
MENU DES COLLEGIENS	Betteraves vinaigrette 	Melon / Pastèque 	Bruschetta	Œuf mayonnaise	Salade de concombre, maïs et fromage
	Nuggets de volaille Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte 	Rôti de veau au romarin Poêlée du chef	Lieu aux petits légumes Riz 	Dahl de lentilles au lait de coco et blé  Haricots beurre 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais 	Panna cotta et coulis de fruits 	Semoule au lait 	Fruit frais 	Roulé pâtissier

**Producteurs locaux:**

- \* Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
- \* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- \* Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
- \* Pain : La P'tite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
- \* Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
- \* Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
- \* Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
- \* Boeuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo
- \* Yaourts bio: Ferme des Délices, Plélan Le Grand



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 vous est proposé à chaque repas.

**Repas végétarien**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : BBPL12

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

## MENU DES COLLEGIENS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade de riz océane	Tomates et mozzarella	Émincé de céleri aux pommes	Carottes râpées	
	Sauté de poulet à la crème	Mijoté de bœuf	Lasagnes	Chili végétarien	Poisson du jour
	Carottes au cumin	Pommes rissolées	Salade verte	Riz	Pennes
					Fromage ou Laitage
	Yaourt sucré	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Entremets au chocolat	Fruit frais
	Salade de riz océane	Tomates et mozzarella	Émincé de céleri aux pommes	Carottes râpées	Cake aux légumes
	Sauté de poulet à la crème	Mijoté de bœuf	Lasagnes	Chili végétarien	Poisson du jour
	Carottes au cumin	Pommes rissolées	Salade verte	Riz	Pennes
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt sucré	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Entremets au chocolat	Fruit frais



### Producteurs locaux:

- \* Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
- \* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- \* Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
- \* Pain : La Ptite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
- \* Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
- \* Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
- \* Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
- \* Boeuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo
- \* Yaourts bio: Ferme des Délices, Plélan Le Grand



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 vous est proposé à chaque repas.



### Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :









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

Code à saisir : BBPL12

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

Semaine du 11/10 au 17/10



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES		Salade de blé, crevettes et ananas	Mortadelle	1er temps d'animation	Salade, jambon, fromage et tomates 
	Saucisse grillée	Filet de merlu pané	Émincé de bœuf au paprika		Pilon de poulet
	Purée	Crumble de courgettes 	Boulgour		Ratatouille
	Fromage ou Laitage 				
Fruit frais 	Mousseline à l'abricot	Compote et biscuits		Brownie	
MENU DES COLLEGIENS	Concombre vinaigrette	Salade de blé, crevettes et ananas	Mortadelle	1er temps d'animation	Salade, jambon, fromage et tomates 
	Saucisse grillée	Filet de merlu pané	Émincé de bœuf au paprika		Pilon de poulet
	Purée	Crumble de courgettes 	Boulgour		Ratatouille
	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
Fruit frais 	Mousseline à l'abricot	Compote et biscuits		Brownie	

**Producteurs locaux:**

- \* Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
- \* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- \* Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
- \* Pain : La Ptite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
- \* Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
- \* Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
- \* Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
- \* Boeuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo
- \* Yaourts bio: Ferme des Délices, Plélan Le Grand



**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 vous est proposé à chaque repas.**

**Repas végétarien**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : BBPL12

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

## MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

## MENU DES COLLEGIENS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Trio de radis, carottes et pommes	Riz au thon	
	Pâtes (bio) fromagères aux lentilles corail	Emincé de dinde aux champignons	Jambon grillé	Mijoté de porc au miel	Dos de colin rôti
		Poêlée campagnarde	Semoule	Carottes au jus	Pommes de terre rôties
					Fromage ou Laitage
	Velouté aux fruits	Fruit frais	Fruit frais	Muffin aux pépites	Crumble aux fruits
	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Trio de radis, carottes et pommes	Riz au thon	Tomates vinaigrette au fromage de brebis
	Pâtes (bio) fromagères aux lentilles corail	Emincé de dinde aux champignons	Jambon grillé	Mijoté de porc au miel	Dos de colin rôti
		Poêlée campagnarde	Semoule	Carottes au jus	Pommes de terre rôties
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Velouté aux fruits	Fruit frais	Fruit frais	Muffin aux pépites	Crumble aux fruits



### Producteurs locaux:

- \* Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
- \* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- \* Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
- \* Pain : La Ptite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
- \* Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
- \* Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
- \* Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
- \* Boeuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo
- \* Yaourts bio: Ferme des Délices, Plélan Le Grand



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 vous est proposé à chaque repas.



### Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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


Code à saisir : BBPL12

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

Semaine du 25/10 au 31/10



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES					
MENU DES COLLEGIENS					

-  **Producteurs locaux:**
- \* Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
  - \* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
  - \* Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
  - \* Pain : La Ptite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
  - \* Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
  - \* Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
  - \* Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
  - \* Boeuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo
  - \* Yaourts bio: Ferme des Délices, Plélan Le Grand

 **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 vous est proposé à chaque repas.**

 **Repas végétarien**



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

Code à saisir : BBPL12

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