

Semaine du 01/11 au 07/11



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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

Code à saisir : BBPL12

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



MENU

Semaine du 08/11 au 14/11

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	11 novembre	
	Cordon bleu	Duo de poissons sauce dieppoise	Filet de dinde / Curry de volaille		Lentilles
	Tortis	Semoule	Riz		Purée
					Fromage
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais		Fromage blanc aux fruits rouges
	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	11 novembre	Potage crème de carottes à la Vache Qui Rit
	Cordon bleu	Duo de poissons sauce dieppoise	Filet de dinde / Curry de volaille		Lentilles
	Tortis	Semoule	Riz		Purée
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais		Fromage blanc aux fruits rouges



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

Code à saisir : BBPL12

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

Semaine du 15/11 au 21/11



LUNDI

Salade de perles océane:
perlines, tomates, surimi
sauce crème

Merlu pané au citron

Julienne de légumes



Fruit frais

Salade de perles océane:
perlines, tomates, surimi
sauce crème

Merlu pané au citron

Julienne de légumes



Fromage ou Laitage

Fruit frais



MARDI

Mijoté de bœuf à la
tomate

Frites

Fromage

Yaourt

Chou chinois râpé, jambon
et fromage de brebisMijoté de bœuf à la
tomate

Frites

Fromage ou Laitage

Yaourt



MERCREDI

Salade verte, Edam et
Gouda

Tarte au thon

Salade verte

Compote de fruits et sablé
bretonSalade verte, Edam et
Gouda

Tarte au thon

Salade verte



Fromage ou Laitage

Compote de fruits et sablé
breton

JEUDI

Potage de légumes

Rôti de porc aux pommes

Gratin de chou-fleur



Tarte au chocolat

Potage de légumes

Rôti de porc aux pommes

Gratin de chou-fleur



Fromage ou Laitage

Tarte au chocolat

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Chili végétarien



Riz (bio) et haricots rouges



Cocktail de fruits

Œuf dur mayonnaise

Chili végétarien



Riz (bio) et haricots rouges



Fromage ou Laitage

Cocktail de fruits

MENU DES
MATERNELLES ET
PRIMAIRESMENU 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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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
Carottes râpées au citron		Chou-fleur sauce cocktail	Chou façon piémontaise	Rosette et cornichons
Gratin de gnocchis au fromage	Carbonade de bœuf	Poulet rôti	Galette et saucisse	Lieu sauce au beurre
Salade verte	Riz	Mélange campagnard	Salade verte	Boullgour aux petits légumes
	Fromage			
Duo de fromage blanc et compote	Fruit frais	Flan pâtissier	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Entremets à la vanille
Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Chou-fleur sauce cocktail	Chou façon piémontaise	Rosette et cornichons
Gratin de gnocchis au fromage	Carbonade de bœuf	Poulet rôti	Galette et saucisse	Lieu sauce au beurre
Salade verte	Riz	Mélange campagnard	Salade verte	Boullgour aux petits légumes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Duo de fromage blanc et compote	Fruit frais	Flan pâtissier	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Entremets à la vanille



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

Code à saisir : BBPL12

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

Semaine du 29/11 au 05/12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Pennes au poulet et maïs	Carottes et panais râpés 	Potage		Potage
	Porc au caramel	Émincé de dinde aux champignons	Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic 	Poisson du jour / Marmite de la mer
	Haricots verts sautés 	Pommes rissolées	Semoule aux épices 	Coquillettes 	Riz 
				Fromage	
	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Mousse au caramel au beurre salé	Tarte au citron meringuée	Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Pennes au poulet et maïs	Carottes et panais râpés 	Potage	Betteraves persillées 	Potage
	Porc au caramel	Émincé de dinde aux champignons	Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic 	Poisson du jour / Marmite de la mer
	Haricots verts sautés 	Pommes rissolées	Semoule aux épices 	Coquillettes 	Riz 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Mousse au caramel au beurre salé	Tarte au citron meringuée	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

Code à saisir : BBPL12

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