

Semaine du 27/12 au 02/01



	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

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		Chou blanc aux lardons	Carottes râpées à l'orange	Potage de légumes
	Pané au fromage Tortis	Duo de poissons Semoule (bio) / Ratatouille	Filet de dinde aigre douce Riz	Jambon braisé Purée	Boulettes de boeuf aux champignons Haricots verts à l'ail
		Fromage ou Laitage			
	Yaourt 	Fruit frais	Fruit frais	Entremets	Galette des rois
	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Carottes râpées à l'orange	Potage de légumes
	Pané au fromage Tortis	Duo de poissons Semoule (bio) / Ratatouille	Filet de dinde aigre douce Riz	Jambon braisé Purée	Boulettes de boeuf aux champignons Haricots verts à l'ail
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt 	Fruit frais	Fruit frais	Entremets	Galette des rois



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 DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème		Céleri aux pommes	Velouté de carottes	Œuf dur mayonnaise
Merlu pané au citron Carottes vichy	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes de terre sautées	Tarte au thon Salade verte	Rôti de porc Farfalles (bio) / Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
	Fromage ou Laitage			
Yaourt	Fruit frais	Compote de fruits	Tarte au chocolat	Cocktail de fruits
Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Céleri aux pommes	Velouté de carottes	Œuf dur mayonnaise
Merlu pané au citron Carottes vichy	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes de terre sautées	Tarte au thon Salade verte	Rôti de porc Farfalles (bio) / Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Compote de fruits	Tarte au chocolat	Cocktail de 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 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

Code à saisir : BBPL12

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Potage 	Salade César : salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan 	
	Gratin de gnocchis au fromage 	Carbonade de bœuf	Filet de poulet rôti	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
	Salade verte 	Riz 	Mélange campagnard	Haricots beurre persillés	Boullgour aux petits légumes
					Fromage ou Laitage
	Yaourt 	Fruit frais 	Flan pâtissier	Riz au lait et coulis de fruits rouges 	Fruit frais 
	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Potage 	Salade César : salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan 	Rosette et cornichons
	Gratin de gnocchis au fromage 	Carbonade de bœuf	Filet de poulet rôti	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
	Salade verte 	Riz 	Mélange campagnard	Haricots beurre persillés	Boullgour aux petits légumes
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt 	Fruit frais 	Flan pâtissier	Riz au lait et coulis de fruits rouges 	Fruit frais 

**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 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

Code à saisir : BBPL12

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

Semaine du 24/01 au 30/01



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Pennes au poulet et maïs		Salade de pomelo et orange	Betteraves persillées 	Potage
	Porc à la moutarde	Émincé de dinde aux champignons	Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic 	Poisson du jour
	Haricots verts sautés 	Pommes de terre rissolées	Semoule aux épices	Poêlée du chef 	Riz 
		Fromage ou Laitage			
	Yaourt 	Fruit frais 	Entremets à la vanille & chantilly	Chou à la crème	Fruit frais 
	Pennes au poulet et maïs	Salade coleslaw 	Salade de pomelo et orange	Betteraves persillées 	Potage
	Porc à la moutarde	Émincé de dinde aux champignons	Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic 	Poisson du jour
MENU DES COLLEGIENS	Haricots verts sautés 	Pommes de terre rissolées	Semoule aux épices	Poêlée du chef 	Riz 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt 	Fruit frais 	Entremets à la vanille & chantilly	Chou à la crème	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 !**

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade croquante au chou chinois & emmental		Râpé de légumes au vinaigre balsamique	Taboulé à l'orientale	Potage
	Pâtes (bio) à la napolitaine	Pilon de poulet	Calamars à l'armoricaine	Dos de colin meunière	Mijoté de porc
		Petits pois à la française	Riz	Carottes aux épices	Haricots blancs au thym
		Fromage ou Laitage			
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Crêpe
	Salade croquante au chou chinois & emmental	Riz au surimi et ciboulette	Râpé de légumes au vinaigre balsamique	Taboulé à l'orientale	Potage
	Pâtes (bio) à la napolitaine	Pilon de poulet	Calamars à l'armoricaine	Dos de colin meunière	Mijoté de porc
		Petits pois à la française	Riz	Carottes aux épices	Haricots blancs au thym
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Crêpe



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 !