



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Pommes de terre à la niçoise: pommes de terre, thon, tomates & olives 		Melon 	3ème temps d'animation: Danse Sirtaki	Cake aux légumes
	Sauté de poulet sauce suprême	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 	Quiche lorraine		Filet de poisson aux petits légumes
	Carottes au cumin	Riz 	Salade verte 		Chou-fleur gratiné sauce béchamel 
		Fromage ou Laitage			
	Yaourt  	Fruit frais 	Riz au lait 		Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Pommes de terre à la niçoise: pommes de terre, thon, tomates & olives 	Tomates & mozzarella 	Melon 	3ème temps d'animation: Danse Sirtaki	Cake aux légumes
	Sauté de poulet sauce suprême	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 	Quiche lorraine		Filet de poisson aux petits légumes
	Carottes au cumin	Riz 	Salade verte 		Chou-fleur gratiné sauce béchamel 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Riz au lait 		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 pâte 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
Pentecôte	Concombre vinaigrette	Mortadelle	Pastèque	
	Saucisse grillée	Émincé de bœuf au paprika	Cuisse de poulet rôti	Riz (bio) sauté aux petits pois & oignons
	Purée	Boulgour	Ratatouille	Fromage ou Laitage
	Yaourt	Compote & madeleine	Brownie	Fruit frais
Pentecôte	Concombre vinaigrette	Mortadelle	Pastèque	Râpé de carottes & courgettes, fromage blanc & curcuma
	Saucisse grillée	Émincé de bœuf au paprika	Cuisse de poulet rôti	Riz (bio) sauté aux petits pois & oignons
	Purée	Boulgour	Ratatouille	Fromage ou Laitage
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt	Compote & madeleine	Brownie	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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette & fromage de brebis	Pâté de campagne	Trio de radis et carottes	Duo de melon et pastèque	
Pâtes fromagères aux lentilles corail	Émincé de dinde à la normande: crème & champignons Panaché de haricots	Jambon à l'os Semoule	Porc à la moutarde Pommes rissolées	Poisson du jour sauce aurore Carottes vichy
				Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Milk shake à la banane & fruits rouges	Muffin aux pépites
Tomates vinaigrette & fromage de brebis	Pâté de campagne	Trio de radis et carottes	Duo de melon et pastèque	Pépinettes, poulet & chorizo
Pâtes fromagères aux lentilles corail	Émincé de dinde à la normande: crème & champignons Panaché de haricots	Jambon à l'os Semoule	Porc à la moutarde Pommes rissolées	Poisson du jour sauce aurore Carottes vichy
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Milk shake à la banane & fruits rouges	Muffin aux pépites

- 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, maïs & vinaigrette balsamique	Concombre sauce bulgare	Salade mimosa: salade verte, œuf, tomate & croûtons	Pastèque	
	Nuggets de blé	Bœuf au paprika	Rougail de saucisse	Filet de dinde sauce colombo: lait de coco et curry	Dos de lieu au cumin
	Boulgour aux petits légumes	Petits pois	Riz	Pommes de terre rôties	Coquillettes au beurre
					Fromage ou Laitage
	Yaourt	Donut	Fruit frais	Entremets au chocolat	Fruit frais
	Carottes râpées, maïs & vinaigrette balsamique	Concombre sauce bulgare	Salade mimosa: salade verte, œuf, tomate & croûtons	Pastèque	Rillettes et cornichons
	Nuggets de blé	Bœuf au paprika	Rougail de saucisse	Filet de dinde sauce colombo: lait de coco et curry	Dos de lieu au cumin
	Boulgour aux petits légumes	Petits pois	Riz	Pommes de terre rôties	Coquillettes au beurre
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt	Donut	Fruit frais	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**

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 !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage	Tomates à la vinaigrette 	Courgettes râpées au curry 	Melon 	
	Jambon grillé sauce moutarde	Boulettes de soja, tomates et basilic 	Longe de porc sauce barbecue	Hamburger	Dos de colin meunière
	Lentilles au jus 	Tortis	Bâtonnière de légumes et carottes jaunes	Pommes rissolées 	Semoule (bio) / Brocolis 
	Fromage ou Laitage				
	Fruit frais 	Yaourt  	Tartelette aux pommes	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage	Tomates à la vinaigrette 	Courgettes râpées au curry 	Melon 	Blé, mozzarella & pesto
	Jambon grillé sauce moutarde	Boulettes de soja, tomates et basilic 	Longe de porc sauce barbecue	Hamburger	Dos de colin meunière
	Lentilles au jus 	Tortis	Bâtonnière de légumes et carottes jaunes	Pommes rissolées 	Semoule (bio) / Brocolis 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais 	Yaourt  	Tartelette aux pommes	Crème dessert 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

Code à saisir : BBPL12

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