



MENU

Semaine du 29/08 au 04/09

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			Melon	
			Poulet rôti Pommes rissolées	Filet de poisson au beurre blanc Coquillettes
				Fromage ou Laitage
			Entremets au chocolat & billes croc	Fruit frais
			Melon	Cake aux légumes
			Poulet rôti Pommes rissolées	Filet de poisson au beurre blanc Coquillettes
			Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
			Entremets au chocolat & billes croc	Fruit frais



Producteurs locaux: 30% de denrées locales

- * 50% de poisson frais
- * Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
- * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
- * Pain : La Ptite Boulangerie 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



25% des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

























Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Concombre vinaigrette 	Taboulé	Mortadelle	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc & curcuma 	
	Saucisse grillée	Poisson pané	Boulettes de bœuf	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Poulet rôti 
	Purée	Carottes 	Trio de céréales 	Riz 	Ratatouille 
					Fromage ou Laitage
	Yaourt 	Fruit frais 	Compote & madeleine	Fruit frais 	Brownie
MENU DES COLLEGIENS	Concombre vinaigrette 	Taboulé	Mortadelle	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc & curcuma 	Pastèque 
	Saucisse grillée	Poisson pané	Boulettes de bœuf	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Poulet rôti 
	Purée	Carottes 	Trio de céréales 	Riz 	Ratatouille 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt 	Fruit frais 	Compote & madeleine	Fruit frais 	Brownie

**Producteurs locaux:** 30% de denrées locales

- * 50% de poisson frais
- * 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



25% des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Repas végétarien

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12

Semaine du 12/09 au 18/09



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Betteraves vinaigrette 	Oeuf mayonnaise	Trio de radis, carottes et pommes  	Tomates vinaigrette & fromage de brebis  	
	Pâtes fromagères aux lentilles corail 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)	Jambon à l'os	Porc sauce moutarde	Poisson du jour sauce aurore
		Panaché de haricots 	Semoule	Pommes rissolées	Riz 
	Yaourt  	Fruit frais 	Fruit frais 	Semoule au lait	Muffin aux pépites
	Betteraves vinaigrette 	Oeuf mayonnaise	Trio de radis, carottes et pommes  	Tomates vinaigrette & fromage de brebis  	Melon 
MENU DES COLLEGIENS	Pâtes fromagères aux lentilles corail 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)	Jambon à l'os	Porc sauce moutarde	Poisson du jour sauce aurore
		Panaché de haricots 	Semoule	Pommes rissolées	Riz 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Fruit frais 	Semoule au lait	Muffin aux pépites



Producteurs locaux: 30% de denrées locales

- * 50% de poisson frais
- * 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



25% des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12

**MENU DES
MATERNELLES ET
PRIMAIRES**

**MENU DES
COLLEGIENS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées & maïs, vinaigrette au balsamique	Concombre sauce bulgare	Salade mimosa (salade verte, œuf, tomate & croûtons)	Melon	
Nuggets de blé Boullgour aux petits légumes	Bœuf au paprika Petits pois	Rougail de saucisse Riz basmati	Emincé de dinde sauce colombo (lait de coco & curry) Printanière de légumes	Dos de lieu au cumin Coquillettes au beurre
				Fromage ou Laitage
Yaourt	Beignet	Fruit frais	Entremets au chocolat	Fruit frais
Carottes râpées & maïs, vinaigrette au balsamique	Concombre sauce bulgare	Salade mimosa (salade verte, œuf, tomate & croûtons)	Melon	Rillettes et cornichons
Nuggets de blé Boullgour aux petits légumes	Bœuf au paprika Petits pois	Rougail de saucisse Riz basmati	Emincé de dinde sauce colombo (lait de coco & curry) Printanière de légumes	Dos de lieu au cumin Coquillettes au beurre
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Beignet	Fruit frais	Entremets au chocolat	Fruit frais

- Producteurs locaux:** 30% de denrées locales
 * 50% de poisson frais
 * 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

25% des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : BBPL12

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates à la vinaigrette	Melon	Blé, mozzarella & pesto	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage	
Jambon grillé sauce miel & moutarde	Boulettes de soja, tomates et basilic	Longe de porc sauce barbecue	Dos de colin meunière	Jambalaya au poulet
Lentilles au jus	Tortis & ratatouille	Bâtonnière de légumes et carottes jaunes	Gratin de brocolis (bio) & mozzarella	Riz
				Fromage ou Laitage
Fruit frais	Yaourt	Tartelette aux poires	Mousse au chocolat	Fruit frais
Tomates à la vinaigrette	Melon	Blé, mozzarella & pesto	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage	Courgettes râpées au curry
Jambon grillé sauce miel & moutarde	Boulettes de soja, tomates et basilic	Longe de porc sauce barbecue	Dos de colin meunière	Jambalaya au poulet
Lentilles au jus	Tortis & ratatouille	Bâtonnière de légumes et carottes jaunes	Gratin de brocolis (bio) & mozzarella	Riz
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Yaourt	Tartelette aux poires	Mousse au chocolat	Fruit frais

- Producteurs locaux:** 30% de denrées locales
- * 50% de poisson frais
 - * 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

25% des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BBPL12