

Semaine du 26/12 au 01/01



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES
MATERNELLES ET
PRIMAIRES

MENU DES
COLLEGIENS



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
		Chou blanc aux lardons 	Potage de légumes 	Carottes râpées 
	Nuggets de blé sauce tomate  Tortis 	Émincé de dinde à la crème Semoule 	Jambon braisé Purée	Boulettes de boeuf aux champignons Haricots verts à l'ail 
	Fromage			
	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fromage blanc	Galette des rois
	Betteraves vinaigrette	Chou blanc aux lardons 	Potage de légumes 	Carottes râpées 
	Nuggets de blé sauce tomate  Tortis 	Émincé de dinde à la crème Semoule 	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
	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fromage blanc	Galette des rois



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
SOUHAIENT UN BON APPÉTIT !**



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

Code à saisir : BBPL12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de perles océane	Céleri râpé aux pommes 	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes noisettes 	Mijoté de bœuf à la tomate Petits pois	Pizza margherita Salade verte 	Rôti de porc Gratin de pommes de terre & chou-fleur 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 
	Fromage				
	Fruit frais 	Yaourt 	Flan nappé au caramel	Tarte au chocolat	Compote de fruits
MENU DES COLLEGIENS	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Salade de perles océane	Céleri râpé aux pommes 	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes noisettes 	Mijoté de bœuf à la tomate Petits pois	Pizza margherita Salade verte 	Rôti de porc Gratin de pommes de terre & 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
	Fruit frais 	Yaourt 	Flan nappé au caramel	Tarte au chocolat	Compote de fruits



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron 	
Reblochonade 	Carbonade de bœuf	Poulet rôti	Galette & saucisse	Lieu sauce au beurre blanc
Salade verte	Légumes du pot au feu 	Mélange campagnard 	Salade verte 	Semoule 
				Fromage
Yaourt  	Fruit frais 	Flan pâtissier	Riz au lait & coulis de fruits rouges	Fruit frais 
Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron 	Rosette et cornichons
Reblochonade 	Carbonade de bœuf	Poulet rôti	Galette & saucisse	Lieu sauce au beurre blanc
Salade verte	Légumes du pot au feu 	Mélange campagnard 	Salade verte 	Semoule 
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt  	Fruit frais 	Flan pâtissier	Riz au lait & coulis de fruits rouges	Fruit frais 

MENU DES COLLEGIENS



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 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

Semaine du 23/01 au 29/01



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Tortis au poulet et maïs	Salade coleslaw 	Potage 	Betteraves vinaigrette 	
	Porc sauce tomate	Émincé de dinde aux champignons	Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja, tomates & basilic 	Merlu pané au citron
	Haricots verts sautés 	Pommes rissolées	Semoule aux épices	Poêlée du chef	Riz 
					Fromage
	Fruit frais 	Yaourt  	Mousse au chocolat	Chou à la crème	Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Tortis au poulet et maïs	Salade coleslaw 	Potage 	Betteraves vinaigrette 	Potage
	Porc sauce tomate	Émincé de dinde aux champignons	Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja, tomates & basilic 	Merlu pané au citron
	Haricots verts sautés 	Pommes rissolées	Semoule aux épices	Poêlée du chef	Riz 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais 	Yaourt  	Mousse au chocolat	Chou à la crème	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

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade croquante au chou chinois à l'emmental 		Céleri aux pommes 	Taboulé à l'orientale	Velouté de butternut 
Pâtes à la napolitaine 	Pilon de poulet Petits pois à la française 	Jambalaya Riz 	Dos de colin meunière Poêlée de carottes & brocolis 	Mijoté de porc sauce moutarde Haricots blancs au thym
	Fromage ou Laitage			
Yaourt  	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Crêpe pour la chandeleur	Entremets au chocolat
Salade croquante au chou chinois à l'emmental 	Riz au surimi & ciboulette	Céleri aux pommes 	Taboulé à l'orientale	Velouté de butternut 
Pâtes à la napolitaine 	Pilon de poulet Petits pois à la française 	Jambalaya Riz 	Dos de colin meunière Poêlée de carottes & brocolis 	Mijoté de porc sauce moutarde Haricots blancs au thym
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt  	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Crêpe pour la chandeleur	Entremets au chocolat



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 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