

























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Betteraves vinaigrette 		Mousse de foie	Macédoine de légumes 	Chou blanc au fromage 
	Pané au fromage 	Jambon braisé	Curry de volaille	Boulettes de boeuf aux champignons	Duo de poissons sauce dieppoise
	Tortis	Haricots verts à l'ail 	Riz 	Purée	Semoule 
		Fromage			
	Yaourt  	Fruit frais 	Fruit frais 	Fromage blanc	Muffin aux pépites de chocolat
	Betteraves vinaigrette 	Pommes de terre au thon tomate	Mousse de foie	Macédoine de légumes 	Chou blanc au fromage 
MENU DES COLLEGIENS	Pané au fromage 	Jambon braisé	Curry de volaille	Boulettes de boeuf aux champignons	Duo de poissons sauce dieppoise
	Tortis	Haricots verts à l'ail 	Riz 	Purée	Semoule 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Fruit frais 	Fromage blanc	Muffin aux pépites de 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

Semaine du 06/03 au 12/03



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Salade de perles océane	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Brocolis et tomates vinaigrette 	2ème temps d'animation: le marché aux épices	
	Cuisse de poulet aux épices barbecue	Mijoté de bœuf à la tomate	Pizza margherita		Filet de colin Meunière
	Julienne de légumes 	Pommes rissolées	Salade verte 		Riz 
					Fromage
	Fruit frais 	Yaourt 	Compote et sablé breton		Cocktail de fruits
	Salade de perles océane	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Brocolis et tomates vinaigrette 	2ème temps d'animation: le marché aux épices	Céleri rapé aux pommes 
	Cuisse de poulet aux épices barbecue	Mijoté de bœuf à la tomate	Pizza margherita		Filet de colin Meunière
MENU DES COLLEGIENS	Julienne de légumes 	Pommes rissolées	Salade verte 		Riz 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Fruit frais 	Yaourt 	Compote et sablé breton		Cocktail 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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Carottes râpées au citron 		Chou-fleur sauce cocktail	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 	Crêpe au fromage
	Reblochonade 	Carbonade de bœuf	Emincé de poulet sauce Suprême	Galette et saucisse	Lieu sauce au beurre blanc et citron
	Salade verte 	Riz 	Mélange campagnard	Salade verte 	Semoule aux petits légumes 
	Yaourt 	Fruit frais 	Flan pâtissier	Riz au lait et coulis de fruits rouges 	Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Carottes râpées au citron 	Rosette et cornichons	Chou-fleur sauce cocktail	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 	Crêpe au fromage
	Reblochonade 	Carbonade de bœuf	Emincé de poulet sauce Suprême	Galette et saucisse	Lieu sauce au beurre blanc et citron
	Salade verte 	Riz 	Mélange campagnard	Salade verte 	Semoule 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 

**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
- * Bœuf, 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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Tortis au poulet et maïs	La Coleslaw 	Salade au fromage 	Betteraves vinaigrette 	
	Porc sauce moutarde	Émincé de dinde aux champignons	Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic 	Merlu pané
	Haricots verts 	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	La Coleslaw 	Salade au fromage 	Betteraves vinaigrette 	Salade de pommes de terre
	Porc sauce moutarde	Émincé de dinde aux champignons	Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic 	Merlu pané
	Haricots verts 	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'Étable 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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Salade croquante au chou chinois à l'emmental 		Céleri aux pommes 	Râpé de légumes au vinaigre balsamique  	Taboulé
	Pâtes à la napolitaine 	Cuisse de poulet Petits pois à la française 	Jambalaya Riz 	Mijoté de porc à la moutarde Haricots blancs au thym	Dos de colin meunière Carottes aux épices 
	Yaourt  	Fruit frais 	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Muffin aux pépites
	Salade croquante au chou chinois à l'emmental 	Riz au surimi et ciboulette	Céleri aux pommes 	Râpé de légumes au vinaigre balsamique  	Taboulé
MENU DES COLLEGIENS	Pâtes à la napolitaine 	Cuisse de poulet Petits pois à la française 	Jambalaya Riz 	Mijoté de porc à la moutarde Haricots blancs au thym	Dos de colin meunière Carottes aux épices 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Fruit frais 	Entremets au chocolat	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 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
SOUHAISENT UN BON APPÉTIT !**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12