

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1er mai		Emincé bicolore	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne
	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Boulettes de bœuf Semoule	Porc au thym Carottes	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz
	Fromage			
	Fruit frais	Yaourt	Muffin aux pépites	Compote de fruits
1er mai	Crêpe au fromage	Emincé bicolore	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne
	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Boulettes de bœuf Semoule	Porc au thym Carottes	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Yaourt	Muffin aux pépites	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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BBPL12



MENU

Semaine du 08/05 au 14/05

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8 mai			Radis & beurre	Concombre à la vinaigrette	Salade de fromage, tomates & jambon
		Poisson pané Petits pois & carottes	Pâtes (bio) à la bolognaise	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs	Cuisse de poulet rôti Ratatouille
		Fromage			
		Fruit frais	Gâteau au yaourt	Yaourt	Roulé à la confiture
8 mai		Pommes de terre au poulet	Radis & beurre	Concombre à la vinaigrette	Salade de fromage, tomates & jambon
		Poisson pané Petits pois & carottes	Pâtes (bio) à la bolognaise	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs	Cuisse de poulet rôti Ratatouille
		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
		Fruit frais	Gâteau au yaourt	Yaourt	Roulé à la confiture



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	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)		Macédoine de légumes 	Ascension	
	Paupiette de dinde sauce aux champignons	Boulettes de soja, tomate & basilic 	Pizza		
	Carottes au cumin	Pommes de terre rissolées 	Salade verte 		
		Fromage			
	Yaourt 	Cocktail de fruits	Panna cotta		
MENU DES COLLEGIENS	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)	Pastèque	Macédoine de légumes 	Ascension	
	Paupiette de dinde sauce aux champignons	Boulettes de soja, tomate & basilic 	Pizza		
	Carottes au cumin	Pommes de terre rissolées 	Salade verte 		
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
	Yaourt 	Cocktail de fruits	Panna cotta		

**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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Salade de betteraves	Salade de concombre, oignons rouges & Edam 	Perlines façon océane (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette)	Taboulé	
	Nuggets de volaille & Ketchup	Hachis parmentier	Emincé de dinde	Lieu sauce au beurre	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 
	Haricots beurre 	Salade verte 	Petits pois	Courgettes sautées 	Riz
	Fromage ou Laitage				Fromage 
MENU DES COLLEGIENS	Gaufre	Yaourt  	Compote & biscuit	Liégeois à la vanille	Fruit frais 
	Salade de betteraves	Salade de concombre, oignons rouges & Edam 	Perlines façon océane (perlines, surimi, tomate, crème ciboulette)	Taboulé	Melon 
	Nuggets de volaille & Ketchup	Hachis parmentier	Emincé de dinde	Lieu sauce au beurre	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 
	Haricots beurre 	Salade verte 	Petits pois	Courgettes sautées 	Riz
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	
Gaufre	Yaourt  	Compote & biscuit	Liégeois à la vanille	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
SOUHAISENT UN BON APPÉTIT !**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12



MENU

Semaine du 29/05 au 04/06

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pentecôte	Friand au fromage	Céleri râpé à la vinaigrette	Pastèque	
	Emincé de dinde Tandoori	Filet de poisson meunière au citron	Tajine de pois chiches aux fruits secs	Carbonara de poisson
	Petits pois	Riz	Semoule	Farfalles
				Fromage
	Yaourt	Mousse au chocolat	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit frais
Pentecôte	Friand au fromage	Céleri râpé à la vinaigrette	Pastèque	Pâté de foie
	Emincé de dinde Tandoori	Filet de poisson meunière au citron	Tajine de pois chiches aux fruits secs	Carbonara de poisson
	Petits pois	Riz	Semoule	Farfalles
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt	Mousse au chocolat	Muffin aux pépites de 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 !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12