

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	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
MENU DES COLLEGIENS		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 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 : Chevallé 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	VENDREDI
Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Concombre à la crème 	Radis & beurre 	Animation	
Pané au fromage 	Pâtes à la bolognaise	Cuisse de poulet		Brandade de poisson 
Petits pois 	Salade verte 	Pommes rissolées 		Salade verte 
				Fromage ou Laitage
Fruit frais 	Yaourt  	Entremets au praliné		Compote de fruits
Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Concombre à la crème 	Radis & beurre 	Animation	Melon 
Pané au fromage 	Pâtes à la bolognaise	Cuisse de poulet		Brandade de poisson 
Petits pois 	Salade verte 	Pommes rissolées 		Salade verte 
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
Fruit frais 	Yaourt  	Entremets au praliné		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 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

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Blé, mozzarella & pesto	Pastèque 	
Volaille à la Marocaine	Poisson du jour	Brochette de volaille au thym	Rôti de porc sauce au miel - moutarde	Dahl de lentilles au lait de coco 
Semoule	Piperade 	Boulgour 	Gratin de brocolis & mozzarella 	Riz / Lentilles 
				Fromage ou Laitage
Yaourt  	Poires au sirop	Fruit frais 	Tartelette au chocolat	Fruit frais 
Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Blé, mozzarella & pesto	Pastèque 	Salade verte, Edam et Mimolette 
Volaille à la Marocaine	Poisson du jour	Brochette de volaille au thym	Rôti de porc sauce au miel - moutarde	Dahl de lentilles au lait de coco 
Semoule	Piperade 	Boulgour 	Gratin de brocolis & mozzarella 	Riz / Lentilles 
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt  	Poires au sirop	Fruit frais 	Tartelette 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 : Chevallé 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 19/06 au 25/06

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombre sauce bulgare 

Salade verte, tomates, fromage & oignons frits 

Melon 

Ceuf à la mayonnaise

Sauté de porc sauce aux champignons
Boulgour aux petits légumes

Steak haché sauce paprika
Petits pois cuisinés 

Rougail de saucisse
Riz basmati/légumes du rougail 

Emincé de dinde tomate
Pommes de terre grenailles

Boulettes de soja, tomates et basilic 
Ratatouille 

Fromage ou Laitage

Fruit frais 

Donut

Poire liégeoise

Yaourt  

Salade de fruits frais 

Carottes râpées, maïs & vinaigrette balsamique  

Concombre sauce bulgare 

Salade verte, tomates, fromage & oignons frits 

Melon 

Ceuf à la mayonnaise

Sauté de porc sauce aux champignons
Boulgour aux petits légumes

Steak haché sauce paprika
Petits pois cuisinés 

Rougail de saucisse
Riz basmati/légumes du rougail 

Emincé de dinde tomate
Pommes de terre grenailles

Boulettes de soja, tomates et basilic 
Ratatouille 

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fruit frais 

Donut

Poire liégeoise

Yaourt  

Salade de fruits frais 

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 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

MENU

Etablissement scolaire - Plélan le Grand

Semaine du 26/06 au 02/07

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Emincé bicolore 	Tomates vinaigrette 	
Macaronis à la Napolitaine & fromage râpé 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots 	Jambon grillé Légumes du tajine 	Porc au thym Carottes 	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz 
				Fromage ou Laitage
Yaourt  	Fruit frais 	Milk shake	Muffin aux pépites	Compote de fruits
Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Emincé bicolore 	Tomates vinaigrette 	Pâté de campagne
Macaronis à la Napolitaine & fromage râpé 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots 	Jambon grillé Légumes du tajine 	Porc au thym Carottes 	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz 
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt  	Fruit frais 	Milk shake	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 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