



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves à la vinaigrette	Pomelo	La coleslaw 	Potage
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef 	Jambon grillé Pommes rissolées	Porc au caramel Flageolets	Boulettes de soja, tomates et basilic  Petits pois 	Merlu pané au citron Riz 
	Fromage				
	Fruit frais 	Yaourt  	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème	Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette	Pomelo	La coleslaw 	Potage
	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef 	Jambon grillé Pommes rissolées	Porc au caramel Flageolets	Boulettes de soja, tomates et basilic  Petits pois 	Merlu pané au citron Riz 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais 	Yaourt  	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème	Fruit frais 

 **Producteurs locaux:** 30% de denrées locales
 * 50% de poisson frais
 * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
 * 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
 * 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
Râpé de légumes & vinaigrette balsamique	Riz au surimi et ciboulette	Céleri aux pommes	Velouté de butternut	
Bolognaise de légumes	Cuisse de poulet Julienne de Légumes	Jambalaya Riz	Mijoté de porc Haricots blancs au thym	Poisson gratiné Purée de potiron
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Brownie
Râpé de légumes & vinaigrette balsamique	Riz au surimi et ciboulette	Céleri aux pommes	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale
Bolognaise de légumes	Cuisse de poulet Julienne de Légumes	Jambalaya Riz	Mijoté de porc Haricots blancs au thym	Poisson gratiné Purée de potiron
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Brownie



Producteurs locaux: 30% de denrées locales

* 50% de poisson frais

* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic

* 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

* 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	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices 	Wrap de crudités 	Potage	
	Sauté de volaille au lait de coco	Hachis parmentier	Quiche lorraine	Marée du jour	Tajine de pois chiches aux fruits secs 
	Haricots panachés 	Salade verte 	Salade verte 	Farfalles 	Semoule 
					Fromage
	Fruit frais 	Yaourt  	Gâteau de semoule	Flan à la vanille	Fruit frais 
	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices 	Wrap de crudités 	Potage	Chou chinois à l'emmental 
MENU DES COLLEGIENS	Sauté de volaille au lait de coco	Hachis parmentier	Quiche lorraine	Marée du jour	Tajine de pois chiches aux fruits secs 
	Haricots panachés 	Salade verte 	Salade verte 	Farfalles 	Semoule 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais 	Yaourt  	Gâteau de semoule	Flan à la vanille	Fruit frais 



Producteurs locaux: 30% de denrées locales

* 50% de poisson frais

* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic

* 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

* 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	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette	Chou blanc au jambon et fromage 	Pamplemousse	Macédoine de légumes	
	Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la bolognaise 	Poulet façon grand-mère Boulgour	Gratin malouin Semoule 	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
	Yaourt  	Fruit frais 	Ile flottante	Beignet	Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette	Chou blanc au jambon et fromage 	Pamplemousse	Macédoine de légumes	Potage
	Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la bolognaise 	Poulet façon grand-mère Boulgour	Gratin malouin Semoule 	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Ile flottante	Beignet	Fruit frais 



Producteurs locaux: 30% de denrées locales

* 50% de poisson frais

* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic

* 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

* 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 25/12 au 31/12



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES					
MENU DES COLLEGIENS					

- 
- Producteurs locaux:** 30% de denrées locales
 * 50% de poisson frais
 * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
 * 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
 * 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