MENU

Etablissement scolaire - Plélan le Grand

Semaine du 26/02 au 03/03

	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 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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Etablissement scolaire - Plélan le Grand

Semaine du 04/03 au 10/03

	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 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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Etablissement scolaire - Plélan le Grand

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda		Salade césar au poulet & croûtons
	Gratin de pommes de terre au fromage Salade verte	Sauté de volaille au curry Haricots beurre	Gratin de pâtes aux brocolis & fromage de brebis	Lieu sauce au beurre Boulgour aux petits légumes	Saucisse grillée Carottes vichy
				Fromage ou Laitage	
	Yaourt	Fruit frais	Crème dessert	Fruit frais	Riz au lait au chocolat
MENU DES COLLEGIENS	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Chou blanc à la japonnaise	Salade césar au poulet & croûtons
	Gratin de pommes de terre au fromage Salade verte	Sauté de volaille au curry Haricots beurre	Gratin de pâtes aux brocolis & fromage de brebis	Lieu sauce au beurre Boulgour aux petits légumes	Saucisse grillée Carottes vichy
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt	Fruit frais	Crème dessert	Fruit frais	Riz au lait au chocolat

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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Etablissement scolaire - Plélan le Grand

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES		Endives, fromage & pommes	Pomelo	La coleslaw	Betteraves à la vinaigrette
	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz	Chipolatas Semoule	Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois	Jambon grillé Pommes rissolées
	Fromage ou Laitage				
	Fruit frais	Fruit frais	Mousse au chocolat	Clafoutis	Yaourt
MENU DES COLLEGIENS	Piémontaise	Endives, fromage & pommes	Pomelo	La coleslaw	Betteraves à la vinaigrette
	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz	Chipolatas Semoule	Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois	Jambon grillé Pommes rissolées
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Fruit frais	Mousse au chocolat	Clafoutis	Yaourt

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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Etablissement scolaire - Plélan le Grand

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique		Céleri râpé	Velouté de butternut	Taboulé
	Macaronis au fromage	Cuisse de poulet sauce basquaise Julienne de Légumes	Jambalaya Riz	Mijoté de porc à la moutarde Flageolets	Poisson gratiné Pommes de terre & épinards
		Fromage ou Laitage			
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Cake aux fruits
MENU DES COLLEGIENS	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique	Riz au surimi et ciboulette	Céleri râpé	Velouté de butternut	Taboulé
	Macaronis au fromage	Cuisse de poulet sauce basquaise Julienne de Légumes	Jambalaya Riz	Mijoté de porc à la moutarde Flageolets	Poisson gratiné Pommes de terre & épinards
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Cake aux fruits

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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.