

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pâques	Friand au fromage	Haricots verts au thon		Carottes râpées à l'orange
	Sauté de dinde au lait de coco	Marée du jour	Tajine de pois chiches aux fruits secs	Hachis parmentier
	Haricots panachés	Farfalles	Semoule	Salade verte
			Fromage ou Laitage	
	Fruit frais	Flan à la vanille	Fruit frais	Yaourt
Lundi de Pâques	Friand au fromage	Haricots verts au thon	Chou chinois à l'emmental	Carottes râpées à l'orange
	Sauté de dinde au lait de coco	Marée du jour	Tajine de pois chiches aux fruits secs	Hachis parmentier
	Haricots panachés	Farfalles	Semoule	Salade verte
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Flan à la vanille	Fruit frais	Yaourt



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	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	Salade de riz aux petits légumes	Chou blanc au jambon et fromage 	Blé au surimi		Endives, salade au gouda et croûtons 
	Nuggets de volaille Pommes de terre vapeur & fricassée de carottes jaunes et oranges	Pâtes (bio) sauce bolognaise 	Poulet rôti Poêlée de légumes	Duo de chipolata & merguez Semoule 	Curry de légumes au lait de coco  Riz
				Fromage ou Laitage	
	Yaourt  	Fruit frais 	Ile flottante	Fruit frais 	Chou au chocolat
	Salade de riz aux petits légumes	Chou blanc au jambon et fromage 	Blé au surimi	Emincé bicolore 	Endives, salade au gouda et croûtons 
MENU DES COLLEGIENS	Nuggets de volaille Pommes de terre vapeur & fricassée de carottes jaunes et oranges	Pâtes (bio) sauce bolognaise 	Poulet rôti Poêlée de légumes	Duo de chipolata & merguez 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	Fruit frais 	Chou 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 !



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	VENDREDI
Carottes rapées au citron		Radis noir, pommes râpées & vinaigrette au curry	Céleri mimosa	Pizzetta
Sauté de poulet	Dahl de lentilles	Lasagnes	Brandade de poisson	Mijoté de porc sauce dijonnaise
Semoule	Riz	Salade verte	Salade verte	Petits pois
	Fromage ou Laitage			
Yaourt	Fruit frais	Compote de fruits	Fruit frais	Gâteau aux pommes
Carottes rapées au citron	Betteraves vinaigrette	Radis noir, pommes râpées & vinaigrette au curry	Céleri mimosa	Pizzetta
Sauté de poulet	Dahl de lentilles	Lasagnes	Brandade de poisson	Mijoté de porc sauce dijonnaise
Semoule	Riz	Salade verte	Salade verte	Petits pois
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Compote de fruits	Fruit frais	Gâteau aux pommes



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
SOUHAIENT UN BON APPÉTIT !**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12

Semaine du 22/04 au 28/04



	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
SOUHAIENT UN BON APPÉTIT !**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12



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 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