

Semaine du 29/04 au 05/05



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
SOUHAIENT 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	Carottes râpées 	Taboulé	8 mai	Ascension	
	Pané au fromage 	Cuisse de poulet			
	Coquillettes 	Haricots verts au beurre			
	Fruit frais 	Yaourt  			
	Carottes râpées 	Taboulé	8 mai	Ascension	
MENU DES COLLEGIENS	Pané au fromage 	Cuisse de poulet			
	Coquillettes 	Haricots verts au beurre			
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage			
	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
SOUHAISENT 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
	Tomates à la vinaigrette	Rillettes & cornichon	Salade verte, Edam et Gouda	Courgettes rapées au curry	
	Poisson pané	Paëlla au poulet	Tomates farcies	Rôti de porc sauce moutarde	Dahl de lentilles au lait de coco
	Semoule	Riz	Blé	Gratin de brocolis et mozzarella	
					Fromage ou Laitage
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Riz au lait	Brownie
	Tomates à la vinaigrette	Rillettes & cornichon	Salade verte, Edam et Gouda	Courgettes rapées au curry	Betteraves vinaigrette
	Poisson pané	Paëlla au poulet	Tomates farcies	Rôti de porc sauce moutarde	Dahl de lentilles au lait de coco
	Semoule	Riz	Blé	Gratin de brocolis et mozzarella	
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Riz au lait	Brownie



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	VENREDI
Pentecôte		Salade verte, tomate, fromage & oignons frits	Emincé de céleri au jambon	Œuf à la mayonnaise
	Sauté de porc au caramel Petits pois cuisinés	Rougail de saucisse Riz basmati	Emincé de dinde sauce au curry Pommes de terre rissolées	Dos de lieu au citron Coquillettes au beurre
	Fromage			
	Fruit frais	Poire Liégeoise	Yaourt	Salade de fruits frais
Pentecôte	Concombre sauce Bulgare	Salade verte, tomate, fromage & oignons frits	Emincé de céleri au jambon	Œuf à la mayonnaise
	Sauté de porc au caramel Petits pois cuisinés	Rougail de saucisse Riz basmati	Emincé de dinde sauce au curry Pommes de terre rissolées	Dos de lieu au citron Coquillettes au beurre
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Poire Liégeoise	Yaourt	Salade de fruits 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

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Emincé bicolore		Tomates vinaigrette
Parmentier végétarien	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs	Poisson du jour sauce au beurre blanc	Porc au thym
Salade verte	Panaché de haricots	Semoule	Riz	Carottes à la crème
			Fromage	
Yaourt	Fruit frais	Panna cotta	Compote de fruits	Muffin aux pépites
Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Emincé bicolore	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette
Parmentier végétarien	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs	Poisson du jour sauce au beurre blanc	Porc au thym
Salade verte	Panaché de haricots	Semoule	Riz	Carottes à la crème
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Panna cotta	Compote de fruits	Muffin aux pépites

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