

Semaine du 16/12 au 22/12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES	Tortis aux légumes & maïs	Betteraves vinaigrette	Pomelo	Repas de Noël	
	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef 	Merlu pané au citron Riz 	Jambon grillé Flageolets		Boulettes de soja, tomates & basilic  Petits pois 
					Fromage
	Fruit frais 	Mousse au caramel au beurre salé	Yaourt aromatisé		Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Tortis aux légumes & maïs	Betteraves vinaigrette	Pomelo	Repas de Noël	Potage
	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef 	Merlu pané au citron Riz 	Jambon grillé Flageolets		Boulettes de soja, tomates & basilic  Petits pois 
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
	Fruit frais 	Mousse au caramel au beurre salé	Yaourt aromatisé		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



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français



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