

## MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

## MENU DES COLLEGIENS

| LUNDI   | MARDI                           | MERCREDI                              | JEUDI   | VENREDI                             |
|---|---------------------------------|---------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf | Carottes râpées à la ciboulette | Radis & beurre                        | Pennes au thon, tomates & basilic                   |                                     |
| Pané au fromage<br>Haricots verts au beurre         | Bolognaise<br>Pâtes             | Cuisse de poulet<br>Poêlée de légumes | Fondant de porc aux champignons<br>Carottes glacées | Brandade de poisson<br>Salade verte |
|   |                                 |                                       |   | Fromage ou Laitage                  |
| Fruit frais   | Yaourt                          | Far breton                            | Roulé à la framboise                                | Fruit frais                         |
| Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf | Carottes râpées à la ciboulette | Radis & beurre                        | Pennes au thon, tomates & basilic                   | Concombre (bio) à la crème          |
| Pané au fromage<br>Haricots verts au beurre         | Bolognaise<br>Pâtes             | Cuisse de poulet<br>Poêlée de légumes | Fondant de porc aux champignons<br>Carottes glacées | Brandade de poisson<br>Salade verte |
| Fromage ou Laitage                                  | Fromage ou Laitage              | Fromage ou Laitage                    | Fromage ou Laitage                                  | Fromage ou Laitage                  |
| Fruit frais   | Yaourt                          | Far breton                            | Roulé à la framboise                                | Fruit frais                         |

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.

**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 : Bernard Jean Floch  
 \* Volaille: Galliance  
 \* Yaourts bio: Ferme des Délices, Plélan Le Grand

**Bœuf, 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.**

**Repas végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BBPL12