



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Concombre sauce bulgare 	Salade verte, tomate, fromage & oignons frits 	Jeudi 29 mai - Ascension	Œuf à la mayonnaise
MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES	Sauté de porc au caramel Boullgour aux petits légumes	Boulettes de bœuf Petits pois cuisinés 	Rougail de saucisse Riz 		Tortellini à la ricotta  Salade verte 
	Fromage ou Laitage				
	Fruit frais 	Donut	Poire liégeoise		Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Carottes (bio) râpées & maïs  	Concombre sauce bulgare 	Salade verte, tomate, fromage & oignons frits 	Jeudi 29 mai - Ascension	Œuf à la mayonnaise
	Sauté de porc au caramel Boullgour aux petits légumes	Boulettes de bœuf Petits pois cuisinés 	Rougail de saucisse Riz 		Tortellini à la ricotta  Salade verte 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Fruit frais 	Donut	Poire liégeoise		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 Ptite 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

Code à saisir : BBPL12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES	Betteraves sauce vinaigrette 	Crêpe au fromage	Pastèque 	Animation - Street Food - ASIE	
	Gratin de pommes de terre sauce fromagère 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs		Porc au thym
	Salade verte 	Panaché de haricots 	Semoule		Carottes à la crème
					Fromage ou Laitage
	Yaourt 	Fruit frais 	Flan nappé au caramel		Compote
MENU DES COLLEGIENS	Betteraves sauce vinaigrette 	Crêpe au fromage	Pastèque 	Animation - Street Food - ASIE	Tomates vinaigrette 
	Gratin de pommes de terre sauce fromagère 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs		Porc au thym
	Salade verte 	Panaché de haricots 	Semoule		Carottes à la crème
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Yaourt 	Fruit frais 	Flan nappé au caramel		Compote

 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

Code à saisir : BBPL12

MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi de la Pentecôte	Salade pommes de terre au poulet façon César	Radis & beurre		Melon
	Poisson pané	Pâtes à la bolognaise	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)
	Epinards à la crème	Salade verte		Ratatouille
			Fromage ou Laitage	
	Fruit frais	Entremets au chocolat	Fruit frais	Gâteau à la poire & chocolat
Lundi de la Pentecôte	Salade pommes de terre au poulet façon César	Radis & beurre	Concombre à la vinaigrette	Melon
	Poisson pané	Pâtes à la bolognaise	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)
	Epinards à la crème	Salade verte		Ratatouille
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Entremets au chocolat	Fruit frais	Gâteau à la poire & chocolat

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 Ptite 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

Code à saisir : BBPL12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives) 		Macédoine de légumes	Pastèque 	Cake au fromage
	Paupiette de dinde sauce barbecue	Boulettes de soja 	Pizza	Bœuf à la méditerranéenne	Filet de poisson sauce aurore
	Carottes au cumin	Semoule 	Salade verte 	Pommes rissolées 	Chou-fleur gratiné sauce béchamel 
	Yaourt 	Fruit frais 	Ile flottante	Far	Fruit frais 
MENU DES COLLEGIENS	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives) 	Tomates à la Mozzarella  	Macédoine de légumes	Pastèque 	Cake au fromage
	Paupiette de dinde sauce barbecue	Boulettes de soja 	Pizza	Bœuf à la méditerranéenne	Filet de poisson sauce aurore
	Carottes au cumin	Semoule 	Salade verte 	Pommes rissolées 	Chou-fleur gratiné sauce béchamel 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt 	Fruit frais 	Ile flottante	Far	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

Code à saisir : BBPL12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES	Salade de betteraves aux pommes		Salade de pommes de terre, oignons & œufs	Taboulé	Melon 
	Nuggets de volaille Ketchup	Hachis parmentier	Filet de dinde	Lieu sauce au beurre	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine
	Duo de haricots	Salade verte 	Blé	Gratin de courgettes, tomates et fromage 	Riz 
		Fromage ou Laitage			
	Yaourt  	Fruit frais 	Compote	Génoise au chocolat	Cocktail de fruits
	Salade de betteraves aux pommes	Concombre, oignons rouges & Edam  	Salade de pommes de terre, oignons & œufs	Taboulé	Melon 
MENU DES COLLEGIENS	Nuggets de volaille Ketchup	Hachis parmentier	Filet de dinde	Lieu sauce au beurre	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine
	Duo de haricots	Salade verte 	Blé	Gratin de courgettes, tomates et fromage 	Riz 
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Compote	Génoise au chocolat	Cocktail de fruits

 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 Ptite 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

Code à saisir : BBPL12

MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Friand au fromage	Pastèque	Céleri râpé à la vinaigrette	Tomates au fromage de brebis	
Jambon grillé sauce moutarde	Tajine de pois chiches aux fruits secs	Filet de poisson meunière au citron	Repas de Fête	Poisson du jour
Petits pois cuisinés	Semoule	Riz	Frites	Purée de légumes
				Fromage ou Laitage
Fruit frais	Yaourt	Yaourt nature livré	Entremets au chocolat	Fruit frais
Friand au fromage	Pastèque	Céleri râpé à la vinaigrette	Tomates au fromage de brebis	Pâté de foie
Jambon grillé sauce moutarde	Tajine de pois chiches aux fruits secs	Filet de poisson meunière au citron	Repas de Fête	Poisson du jour
Petits pois cuisinés	Semoule	Riz	Frites	Purée de légumes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Yaourt	Yaourt nature livré	Entremets au chocolat	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 Ptite 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 !**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12