

MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Courgettes râpées		Salade verte, Edam & Gouda	Tomates (bio) en vinaigrette	Salade composée au blé
Poisson meunière	Paëlla	Brochette de poulet au thym et citron	Saucisse grillée	Crêpe au fromage
Semoule	Riz	Blé	Purée	Salade verte
	Fromage ou Laitage			
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Riz au lait	Brownie
Courgettes râpées	Rillettes & cornichons	Salade verte, Edam & Gouda	Tomates (bio) en vinaigrette	Salade composée au blé
Poisson meunière	Paëlla	Brochette de poulet au thym et citron	Saucisse grillée	Crêpe au fromage
Semoule	Riz	Blé	Purée	Salade verte
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Riz au lait	Brownie

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