

Semaine du 26/08 au 01/09



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES					
MENU DES COLLEGIENS					



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



**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.**



**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : BBPL12

## MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

## MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées et maïs	Concombre sauce Bulgare	Salade verte, tomates, fromage et oignons frites	Melon	
Emincé de dinde	Steak haché sauce au paprika	Rougail de saucisse	Sauté de porc sauce moutarde	Hachis végétarien
Pommes de terre rissolées	Petits pois cuisinés	Riz basmati	Boullgour aux petits légumes	Salade verte
				Fromage ou Laitage
Yaourt	Donut	Fruit frais	Entremets au chocolat	Fruit frais
Carottes râpées et maïs	Concombre sauce Bulgare	Salade verte, tomates, fromage et oignons frites	Melon	Ceuf à la mayonnaise
Emincé de dinde	Steak haché sauce au paprika	Rougail de saucisse	Sauté de porc sauce moutarde	Hachis végétarien
Pommes de terre rissolées	Petits pois cuisinés	Riz basmati	Boullgour aux petits légumes	Salade verte
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Donut	Fruit frais	Entremets au chocolat	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 !**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : BBPL12

## MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

## MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette		Pastèque
Gratin de pommes de terre aux légumes Provençaux	Ecrasé de dinde à la Normande	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs	Poisson du jour sauce au beurre blanc	Porc au thym
	Panaché de haricots	Semoule	Riz	Carottes à la crème
			Fromage ou Laitage	
Yaourt	Fruit frais	Milk shake	Fruit frais	Muffin aux pépites
Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne	Pastèque
Gratin de pommes de terre aux légumes Provençaux	Ecrasé de dinde à la Normande	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs	Poisson du jour sauce au beurre blanc	Porc au thym
	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	Milk shake	Fruit frais	Muffin aux pépites



**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



**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.**



**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : BBPL12

## MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

## MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au fromage blanc	Coquillettes au poulet	Radis et beurre		Melon
Saucisse grillée	Poisson Meunière	Pâtes à la bolognaise	Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf	Cuisse de poulet
Purée	Epinards et carottes à la crème			Ratatouille
			Fromage ou Laitage	
Yaourt	Fruit frais	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Roulé à la confiture
Carottes râpées au fromage blanc	Coquillettes au poulet	Radis et beurre	Concombre à la vinaigrette	Melon
Saucisse grillée	Poisson Meunière	Pâtes à la bolognaise	Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf	Cuisse de poulet
Purée	Epinards et carottes à la crème			Ratatouille
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Roulé à la confiture



**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



**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.**



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BBPL12

## MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

## MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pommes de terre à la Niçoise		Macédoine de légumes	Pastèque	Cake au fromage
Paupiette de dinde sauce barbecue	Hachis végétarien	Pizza	Sauté de porc	Filet de poisson sauce Aurore
Carottes au cumin	Salade verte	Salade verte	Semoule	Chou-fleur gratiné béchamel
	Fromage ou Laitage			
Yaourt	Cocktail de fruits	Panna cotta et coulis de caramel	Entremets au chocolat et billes croc'	Fruit frais
Pommes de terre à la Niçoise	Tomates à la Mozzarella	Macédoine de légumes	Pastèque	Cake au fromage
Paupiette de dinde sauce barbecue	Hachis végétarien	Pizza	Sauté de porc	Filet de poisson sauce Aurore
Carottes au cumin	Salade verte	Salade verte	Semoule	Chou-fleur gratiné béchamel
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Cocktail de fruits	Panna cotta et coulis de caramel	Entremets au chocolat et billes croc'	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 !**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : BBPL12



# MENU

Semaine du 30/09 au 06/10

## MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

## MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de betteraves aux pommes		Perlines Océane	Taboulé	Salade, Edam et Gouda
Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier	Hot dog	Lieu sauce au beurre blanc	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Poêlée de légumes	Riz
	Fromage ou laitage			
Yaourt	Fruit frais	Compote et biscuits	Brioche suisse au chocolat	Mousse au chocolat
Salade de betteraves aux pommes	Courgettes râpées au curry	Perlines Océane	Taboulé	Salade, Edam et Gouda
Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier	Hot dog	Lieu sauce au beurre blanc	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Poêlée de légumes	Riz
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Compote et biscuits	Brioche suisse au chocolat	Mousse au chocolat



**Producteurs locaux:** 30% de denrées locales

- \* 50% de poisson frais
- \* Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- \* Pain : La Petite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
- \* Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
- \* Bœuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo
- \* 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.**



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BBPL12