

**MENU DES
MATERNELLES ET
PRIMAIRES**

**MENU DES
COLLEGIENS**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Carottes râpées aux épices	Wrap de crudités	Potage	
	Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Quiche lorraine	Marée du jour	Tajine de pois chiches aux fruits secs
	Haricots panachés	Salade verte	Salade verte	Farfalles	Semoule
					Fromage
	Fruit frais	Yaourt	Gâteau de semoule	Flan à la vanille	Fruit frais
	Crêpe au fromage	Carottes râpées aux épices	Wrap de crudités	Potage	Chou chinois & fromage
	Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Quiche lorraine	Marée du jour	Tajine de pois chiches aux fruits secs
	Haricots panachés	Salade verte	Salade verte	Farfalles	Semoule
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	Fruit frais	Yaourt	Gâteau de semoule	Flan à la vanille	Fruit frais

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

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

Code à saisir : BBPL12

Semaine du 11/11 au 17/11



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES	11 novembre	Chou blanc & fromage 	Emincé bicolore 	Potage de légumes 	
		Pennes (bio) sauce carbonara 	Cuisse de poulet	Gratin malouin	Curry de légumes au lait de coco 
			Boulgour	Salade verte 	Riz 
					Fromage
		Fruit frais 	Ile flottante	Donut	Fruit frais 
	11 novembre	Chou blanc & fromage 	Emincé bicolore 	Potage de légumes 	Endives, salade, Gouda & croûtons 
MENU DES COLLEGIENS		Pennes (bio) sauce carbonara 	Cuisse de poulet	Gratin malouin	Curry de légumes au lait de coco 
			Boulgour	Salade verte 	Riz 
		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
		Fruit frais 	Ile flottante	Donut	Fruit frais 



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

Code à saisir : BBPL12

**MENU DES
MATERNELLES ET
PRIMAIRES**

**MENU DES
COLLEGIENS**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Carottes râpées à l'orange		Salade du chef	Pizzetta	Céleri mimosa
	Emincé de volaille tandoori	Dalh de lentilles	Lasagnes	Mijoté de porc & graines de moutarde	Poisson meunière
	Semoule	Riz	Salade verte	Petits pois	Purée de butternut
		Fromage			
	Yaourt	Fruit frais	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais	Gâteau aux pommes
	Carottes râpées à l'orange	Velouté de légumes	Salade du chef	Pizzetta	Céleri mimosa
	Emincé de volaille tandoori	Dalh de lentilles	Lasagnes	Mijoté de porc & graines de moutarde	Poisson meunière
	Semoule	Riz	Salade verte	Petits pois	Purée de butternut
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	Yaourt	Fruit frais	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais	Gâteau aux pommes



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

Code à saisir : BBPL12

MENU DES MATERNELLES ET PRIMAIRES

MENU DES COLLEGIENS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	
	Nuggets de blé sauce tomate	Lieu sauce beurre blanc	Curry de volaille	Bœuf au paprika	Jambon braisé
	Tortis	Carottes vichy	Riz	Purée	Haricots verts à l'ail
					Fromage
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Roulé au chocolat & noix de coco
	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Riz au thon томатé
	Nuggets de blé sauce tomate	Lieu sauce beurre blanc	Curry de volaille	Bœuf au paprika	Jambon braisé
	Tortis	Carottes vichy	Riz	Purée	Haricots verts à l'ail
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Roulé au chocolat & noix de coco



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

* 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

Code à saisir : BBPL12