

MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées à l'orange	Velouté de légumes	Salade du chef	Pizzetta	
Emincé de poulet Tandoori	Dahl de lentilles	Lasagnes	Mijoté de porc, graine 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 poulet Tandoori	Dahl de lentilles	Lasagnes	Mijoté de porc, graine 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