

MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

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	
Pané au fromage Tortis	Lieu sauce dieppoise Carottes Vichy (bio)/pommes vapeur	Curry de volaille Riz	Bœuf au paprika Purée	Jambon braisé Haricots verts
				Fromage
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Riz au lait aux fruits rouges	Roulé au chocolat et noix de coco
Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Crème de carottes à la Vache qui Rit	Riz au thon томатé
Pané au fromage Tortis	Lieu sauce dieppoise Carottes Vichy (bio)/pommes vapeur	Curry de volaille Riz	Bœuf au paprika Purée	Jambon braisé Haricots verts
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Riz au lait aux fruits rouges	Roulé au chocolat et 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