



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES	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 tomate
	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	

**MENU DES
MATERNELLES ET
ELEMENTAIRES**
**MENU DES
COLLEGIENS**

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