


Semaine du 06/01 au 12/01



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES	Feuilleté au fromage	Chou blanc et fromage 	Pamplemousse	Potage 	
	Paupiette de veau aux raisins Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes (bio) à la carbonara 	Cuisse de poulet Boullgour	Emincé de dinde à la Normande Gratin de chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
					Fromage
	Yaourt  	Fruit frais 	Ile flottante	Galette des rois	Fruit frais 
	Feuilleté au fromage	Chou blanc et fromage 	Pamplemousse	Potage 	Macédoine de légumes
	Paupiette de veau aux raisins Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes (bio) à la carbonara 	Cuisse de poulet Boullgour	Emincé de dinde à la Normande Gratin de chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
MENU DES COLLEGIENS	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Ile flottante	Galette des rois	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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BBPL12