



MENU

MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

MENU DES COLLEGIENS

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

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.

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 : Bernard Jean Floch

*Volaille: Galliance

* 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.

Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

**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