

MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

MENU DES COLLEGIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette	Emincé bicolore	Taboulé	Endives et salade au Gouda et croûtons
Pennes à la carbonara	Cuisse de poulet Fricassée de carottes jaunes et oranges	Sauté de dinde à la normande Semoule	Gratin malouin (bœuf haché, chou fleur & béchamel) Salade verte	Curry de légumes au lait de coco Riz
Fromage ou Laitage				
Fruit frais	Beignet	Ile flottante	Yaourt	Fruit frais
Chou blanc et fromage	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette	Emincé bicolore	Taboulé	Endives et salade au Gouda et croûtons
Pennes à la carbonara	Cuisse de poulet Fricassée de carottes jaunes et oranges	Sauté de dinde à la normande Semoule	Gratin malouin (bœuf haché, chou fleur & béchamel) Salade verte	Curry de légumes au lait de coco Riz
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Beignet	Ile flottante	Yaourt	Fruit frais

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 P'tite 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