



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES	Salade mimosa 	Crêpe au fromage	Carottes râpées 	2ème temps animation	
	Emincé de volaille Tandoori	Dahl de lentilles 	Lasagnes		Poisson meunière
	Semoule	Riz 	Salade verte 		Purée de butternut
					Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Poire pâtissière au chocolat		Fruit frais 
	Salade mimosa 	Crêpe au fromage	Carottes râpées 	2ème temps animation	Céleri râpé aux pommes  
MENU DES COLLEGIENS	Emincé de volaille Tandoori	Dahl de lentilles 	Lasagnes		Poisson meunière
	Semoule	Riz 	Salade verte 		Purée de butternut
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Yaourt  	Fruit frais 	Poire pâtissière au chocolat		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 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BBPL12