

**MENU DES
MATERNELLES ET
ELEMENTAIRES**

**MENU DES
COLLEGIENS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Riz au thon томатé	
Pané au fromage Tortis	Bœuf au paprika Pommes vapeur & carottes vichy (bio)	Curry de volaille Riz	Jambon braisé Petits pois	Lieu sauce dieppoise Boulgour
				Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au praliné & Spéculoos	Roulé au chocolat et noix de coco
Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Riz au thon томатé	Macédoine de légumes
Pané au fromage Tortis	Bœuf au paprika Pommes vapeur & carottes vichy (bio)	Curry de volaille Riz	Jambon braisé Petits pois	Lieu sauce dieppoise Boulgour
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au praliné & Spéculoos	Roulé au chocolat et noix de coco

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