

**MENU DES
MATERNELLES ET
ELEMENTAIRES**

**MENU DES
COLLEGIENS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Riz niçois	Œuf dur mayonnaise	Râpé de légumes
Boulettes de boeuf aux champignons Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus Purée	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz	Poisson pané Gratin de chou-fleur
Fromage ou Laitage				
Fruit frais	Yaourt	Compote et sablé breton	Fruit frais	Tarte au chocolat
Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Riz niçois	Œuf dur mayonnaise	Râpé de légumes
Boulettes de boeuf aux champignons Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus Purée	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz	Poisson pané Gratin de chou-fleur
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Yaourt	Compote et sablé breton	Fruit frais	Tarte au chocolat

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