

**MENU DES
MATERNELLES ET
ELEMENTAIRES**

**MENU DES
COLLEGIENS**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Crème de potiron	
	Reblochonade au fromage	Emincé de poulet	Gratin de pâtes aux légumes	Saucisse grillée	Lieu sauce au beurre blanc
	Salade verte	Haricots beurre		Purée	Boullgour aux petits légumes
			Fromage ou Laitage		Fromage
	Compote	Yaourt	Entremets au chocolat	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais
	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Crème de potiron	Rosette et cornichons
	Reblochonade au fromage	Emincé de poulet	Gratin de pâtes aux légumes	Saucisse grillée	Lieu sauce au beurre blanc
	Salade verte	Haricots beurre		Purée	Boullgour aux petits légumes
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Compote	Yaourt	Entremets au chocolat	Riz au lait et coulis de fruits rouges	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

Code à saisir : BBPL12