

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES
PRIMAIRES

Menu des primaires: deux fromages vous sont proposés par semaine en fonction de l'équilibre.

MENU DES
MATERNELLES

--	--	--	--	--



Producteurs locaux:

- * Boulangerie Clouard et Guillon
- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Bœuf et porc: Chevillé 35
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Yaourt et fromage blanc: Ferme du petit gué, Dol de Bretagne



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé à chaque repas.

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.



Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ



MENU



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

MENU DES PRIMAIRES

Betteraves vinaigrette	Macédoine au jambon	Chou blanc aux lardons	Potage	Pommes de terre au thon, tomate et pain (bio)
Nuggets de volaille Pâtes	Dos de colin sauce dieppoise Semoule (bio) / Ratatouille	Curry de volaille Purée	Chili végétarien Riz	Bœuf au paprika Haricots verts
Chocolat liégeois	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Moelleux aux amandes

Menu des primaires: deux fromages vous sont proposés par semaine en fonction de l'équilibre.

MENU DES MATERNELLES

Betteraves vinaigrette		Chou blanc aux lardons	Potage	Pain (bio)
Nuggets de volaille Pâtes Fromage ou laitage	Dos de colin sauce dieppoise Semoule (bio) / Ratatouille	Curry de volaille Purée	Chili végétarien Riz	Bœuf au paprika Haricots verts
	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Moelleux aux amandes

- Producteurs locaux:**
- * Boulangerie Clouard et Guillon
 - * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
 - * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
 - * Bœuf et porc: Chevillé 35
 - * Saucisse : du Pays de Dinan
 - * Yaourt et fromage blanc: Ferme du petit gué, Dol de Bretagne

- Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**
- Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
- Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé à chaque repas.**

Repas végétarien

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ

MENU

LUNDI


MARDI

MERCREDI

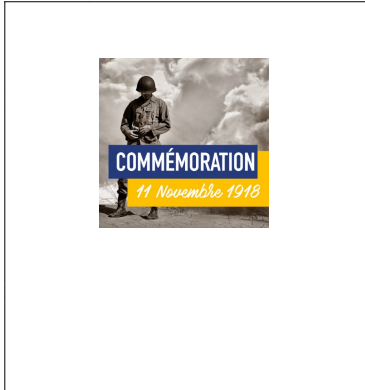
JEUDI

VENDREDI


MENU DES PRIMAIRES

Salade de perles océane
Filet de merlu pané au citron
Julienne de légumes
Fruit frais 

Salade de jambon et fromage de brebis 
Mijoté de bœuf à la tomate
Pommes Rösties
Yaourt nature sucré 





Œuf mayonnaise
Dal de lentilles corail au lait de coco / Nuggets végétarien 
Riz 
Fruit frais 

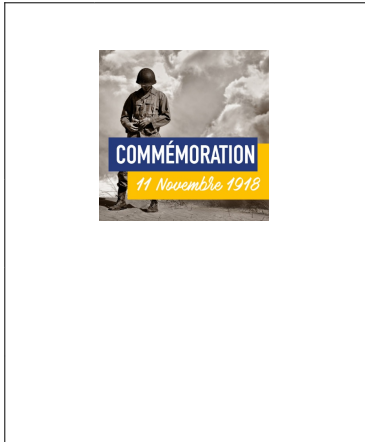
Potage et pain (bio) 
Rôti de porc sauce dijonnaise
Gratin de chou-fleur
Brownie

Menu des primaires: deux fromages vous sont proposés par semaine en fonction de l'équilibre.


MENU DES MATERNELLES


Salade de perles océane
Filet de merlu pané au citron
Julienne de légumes
Fromage ou laitage

Salade, jambon et fromage de brebis 
Mijoté de bœuf à la tomate
Pommes Rösties
Yaourt nature sucré 




Dal de lentilles corail au lait de coco / Nuggets végétarien 
Riz 
Fruit frais 

Potage / Pain (bio) 
Rôti de porc sauce dijonnaise
Gratin de chou-fleur
Brownie


-  **Producteurs locaux:**
- * Boulangerie Clouard et Guillon
 - * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
 - * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
 - * Bœuf et porc: Chevillé 35
 - * Saucisse : du Pays de Dinan
 - * Yaourt et fromage blanc: Ferme du petit gué, Dol de Bretagne

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé à chaque repas.**

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.

 **Repas végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ

LUNDI

Carottes râpées



Reblochonade



Salade verte



Fruit frais



MARDI

Crêpe au fromage

Boeuf façon thaï

Légumes du wok

Riz au lait



MERCREDI

Salade verte, Edam et Gouda



Poulet rôti

Mélange campagnard



Flan pâtissier

JEUDI

Crème de potiron



Saucisse grillée

Purée

Duo de fromage blanc et compote

VENDREDI

Mousse de foie et pain (bio)



Filet de lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Fruit frais

MENU DES
PRIMAIRES

Menu des primaires: deux fromages vous sont proposés par semaine en fonction de l'équilibre.

MENU DES
MATERNELLES

Carottes râpées



Reblochonade



Salade verte



Fruit frais



Boeuf façon thaï

Légumes du wok

Riz au lait



Salade verte, Edam et Gouda



Poulet rôti

Mélange campagnard



Flan pâtissier

Crème de potiron



Saucisse grillée

Purée

Duo de fromage blanc et compote

Pain



Filet de lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Fruit frais



Producteurs locaux:

- * Boulangerie Clouard et Guillon
- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Bœuf et porc: Chevillé 35
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Yaourt et fromage blanc: Ferme du petit gué, Dol de Bretagne



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé à chaque repas.

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.



Repas végétarien


 CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES
PRIMAIRES
 Pâtes, dés de volaille et
maïs

 Carottes râpées et
ciboulette


Pamplemousse

Betteraves vinaigrette



Potage et pain (bio)



Sauté de porc au caramel

Filet de dinde aux pommes

 Paupiette de veau aux
raisins

 Boulettes de soja, tomates
et basilic


Poisson du jour

Haricots verts à l'ail



Pommes rissolées

Purée

Poêlée du chef

Riz

Yaourt velouté

Fruit frais



Mousse au chocolat

Chou à la crème

Fruit frais


Menu des primaires: deux fromages vous sont proposés par semaine en fonction de l'équilibre.
MENU DES
MATERNELLES
 Pâtes, dés de volaille et
maïs

Sauté de porc au caramel

Haricots verts à l'ail



Yaourt velouté

Filet de dinde aux pommes

Pommes rissolées

Fruit frais



Pamplemousse

 Paupiette de veau aux
raisins

Purée

Mousse au chocolat

Betteraves vinaigrette


 Boulettes de soja, tomates
et basilic


Poêlée du chef

Chou à la crème

Potage / Pain (bio)



Poisson du jour

Riz

Fruit frais



Producteurs locaux:

- * Boulangerie Clouard et Guillon
- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Bœuf et porc: Chevillé 35
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Yaourt et fromage blanc: Ferme du petit gué, Dol de Bretagne


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé à chaque repas.
Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.


Repas végétarien


 CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ



MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES PRIMAIRES	Salade croquante au chou chinois et à l'emmental	Riz au surimi	Céleri aux pommes	Potage	Taboulé et pain bio
	Pâtes végétariennes à l'italienne (Pâtes)	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois	Jambalaya Riz	Mijoté de porc au miel Lentilles	Dos de colin meunière Purée de potiron
	Fromage blanc et muesli	Fruit frais	Fruit frais	Entremets à la mangue et abricot	Muffin aux pépites

Menu des primaires: deux fromages vous sont proposés par semaine en fonction de l'équilibre.

MENU DES MATERNELLES	Salade croquante au chou chinois et à l'emmental		Céleri aux pommes	Potage	Pain bio
	Pâtes végétariennes à l'italienne (Pâtes)	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois	Jambalaya Riz	Mijoté de porc au miel Lentilles	Dos de colin meunière Purée de potiron
	Fromage blanc et muesli	Fruit frais	Fruit frais	Entremets à la mangue et à l'abricot	Muffin aux pépites



Producteurs locaux:

- * Boulangerie Clouard et Guillon
- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Bœuf et porc: Chevillé 35
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Yaourt et fromage blanc: Ferme du petit gué, Dol de Bretagne



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé à chaque repas.

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.



Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ