


 MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

MENU DES
PRIMAIRESChou chinois et emmental  

Riz au surimi

Céleri aux pommes  

Potage

Taboulé et pain bio Pâtes (bio) à la bolognaise végétarienne  

Pilon de poulet sauce tex mex

Jambalaya

Saucisse grillée

Dos de colin meunière

Fromage 

Petits pois

Riz

Haricots blancs 


Carottes vichy

Crème dessert Fruit frais  

Fruit frais

Flan nappé

Crêpe pour la chandeleur

MENU DES
MATERNELLESChou chinois et emmental  Pâtes (bio) à la bolognaise végétarienne  

Fromage ou laitage

Pilon de poulet sauce tex mex

Petits pois

Céleri aux pommes  

Jambalaya

Potage

Pain 

Fromage ou laitage

Fruit frais  

Fruit frais

Riz

Saucisse grillée

Dos de colin meunière

Haricots blancs 

Carottes vichy

Fromage ou laitage

Crêpe pour la chandeleur



Producteurs locaux:

- * Boulangerie Clouard et Le Fournil de Cyril
- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ



MENU



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

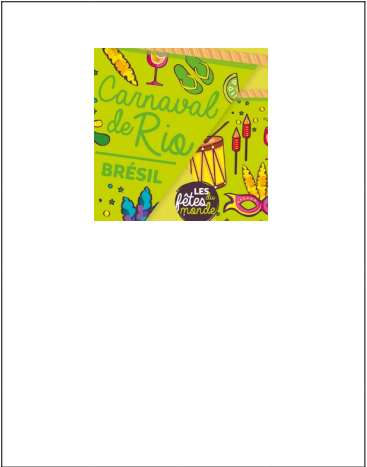
VENDREDI

MENU DES PRIMAIRES

Friand au fromage

Carottes râpées vinaigrette

Endives, jambon et œuf



Potage et pain bio

Sauté de volaille au lait de coco
Haricots panachés

Parmentier végétarien aux lentilles
Salade verte

Rôti de veau forestier
Bâtonnière de légumes

Poisson aux petits légumes
Gratin d'épinards et pommes de terre

Fromage

Fruit frais

Fromage blanc et brisure de biscuits

Gâteau de semoule (au lait bio)

Fruit frais

MENU DES MATERNELLES

Friand au fromage
Sauté de volaille au lait de coco
Haricots panachés
Fromage ou laitage

Parmentier végétarien aux lentilles
Salade verte
Fromage blanc et brisure de biscuits

Endives, jambon et œuf
Rôti de veau forestier
Bâtonnière de légumes
Gâteau de semoule (au lait bio)



Pain
Poisson aux petits légumes
Gratin d'épinards et pommes de terre
Fruit frais

- Producteurs locaux:**
- * Boulangerie Clouard et Le Fournil de Cyril
 - * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
 - * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
 - * Saucisse : du Pays de Dinan
 - * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo

- 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.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : PV18UJ

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

MENU

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES PRIMAIRES

Chou blanc (bio) au jambon
et fromage 

Pâtes au surimi et poivrons

Emincé bicolore 

Potage 

Pâté de campagne et pain
bio 

Cordon bleu

Bœuf bourguignon

Poulet basquaise

Gratin malouin végétarien 

Poisson du jour

Purée

Jeunes carottes

Boulgour / Poêlée
basquaise

Chou-fleur 

Semoule

Fromage

Fromage 

Yaourt velouté


Fruit frais  

Crème au caramel

Riz au lait 

Fruit frais 

MENU DES MATERNELLES

Chou blanc (bio) au jambon
et fromage 

Emincé bicolore 

Potage 

Pain (bio) 

Cordon bleu

Bœuf bourguignon

Poulet basquaise

Gratin malouin végétarien 

Poisson du jour

Purée

Jeunes carottes

Boulgour / Poêlée
basquaise

Chou-fleur 

Semoule

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fruit frais  

Crème au caramel

Fruit frais 

Producteurs locaux:

- * Boulangerie Clouard et Le Fournil de Cyril
- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES
PRIMAIRES

MENU DES
MATERNELLES



Producteurs locaux:

- * Boulangerie Clouard et Le Fournil de Cyril
- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, Les Champs Géraux (Sud Dinan)
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



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.



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

Code à saisir : PV18UJ

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES
PRIMAIRES

MENU DES
MATERNELLES



Producteurs locaux:

- * Boulangerie Clouard et Le Fournil de Cyril
- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, Les Champs Géraux (Sud Dinan)
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



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.



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

Code à saisir : PV18UJ