

LUNDI

Melon



Poulet rôti

Pommes rissolées

Fromage

Mousse au chocolat

MARDI

Rillettes et cornichons

Bœuf à la provençale

Petits pois

Fromage

Fruit frais

MERCREDI

Carottes râpées et maïs



Duo de chipolata et merguez

Ratatouille / Semoule



Fruit frais

JEUDI

Tomates et maïs



Rôti de porc au jus

Coquillettes

Fromage

Ile flottante

VENDREDI

Concombre bulgare



Poisson du jour

Semoule (bio) / Epinards



Fromage

Brownie

MENU DES
PRIMAIRES

Melon



Poulet rôti

Pommes rissolées

Fromage ou laitage

Bœuf à la provençale

Petits pois

Fromage

Fruit frais

Carottes râpées et maïs



Duo de chipolata et merguez

Ratatouille / Semoule



Fruit frais

Tomates et maïs



Rôti de porc au jus

Coquillettes

Fromage ou laitage

Poisson du jour

Semoule (bio) / Epinards



Fromage

Brownie

MENU DES
MATERNELLES

 Producteurs locaux:

- * 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.

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.



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

Code à saisir : PV18UJ

LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette



Pastèque



Salade de blé

Râpé de courgettes et carottes au curry



Piémontaise

Jambon grillé sauce charcutière

Lentilles au jus

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Rôti de porc

Carottes vichy

Poisson meunière

Riz



Filet de dinde aux pommes

Gratin de brocolis (bio) et mozzarella



Fromage

Fruit frais



Riz au lait (bio) au caramel



Tarte aux pommes

Fromage

Fruit frais



Far breton

Betteraves vinaigrette



Jambon grillé sauce charcutière

Lentilles au jus

Fromage ou laitage

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Fromage

Riz au lait (bio) au caramel



Salade de blé



Rôti de porc

Carottes vichy

Tarte aux pommes

Râpé de courgettes et carottes au curry



Poisson meunière

Riz



Fromage ou laitage

Filet de dinde aux pommes

Gratin de brocolis (bio) et mozzarella



Fromage

Far breton

MENU DES PRIMAIREES

MENU DES MATERNELLES

Producteurs locaux:

- * 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.

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PV18UJ

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé au surimi

Concombre et fromage de brebis

Tomates vinaigrette

Salade de pâtes, dés de volaille et fromage

Melon et pastèque

Cordon bleu

Pâtes à la bolognaise

Poulet rôti

Fondant de porc au miel

Brandade de poisson

Haricots verts



Pommes de terre au four

Carottes glacées



Salade verte



Fromage

Fruit frais



Liégeois au chocolat

Chou à la crème

Compote de fruits

Taboulé au surimi

Tomates vinaigrette

Salade de pâtes, dés de volaille et fromage

Cordon bleu

Pâtes à la bolognaise

Poulet rôti

Fondant de porc au miel

Brandade de poisson

Haricots verts



Pommes de terre au four

Carottes glacées



Salade verte



Fromage ou laitage

Fromage

Fromage ou laitage

Fromage

Fruit frais



Liégeois au café

Compote de fruits

MENU DES PRIMAIREES

MENU DES MATERNELLES

Producteurs locaux:

- * 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.

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.



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

Code à saisir : PV18UJ

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

MENU

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES PRIMAIRES

Pommes de terre, jambon
et tomates 

Crêpe au fromage

Carottes râpées 

Melon  

Pâté de foie

Paupiette de veau sauce
paprika

Carbonade de bœuf

Hachis parmentier

Couscous maison

Carbonara de poisson

Petits pois à la française 

Gratin de courgettes,
tomates et fromage

Salade verte  

Semoule / Légumes du
couscous

Pâtes

Fromage

Fromage

Fruit frais 


Yaourt nature sucré 

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Fruit frais  

MENU DES MATERNELLES

Pommes de terre, jambon
et tomates 

Carbonade de bœuf

Carottes râpées 

Melon  

Carbonara de poisson

Paupiette de veau sauce
paprika

Gratin de courgettes,
tomates et fromage

Hachis parmentier

Couscous maison

Pâtes

Petits pois à la française 

Fromage

Salade verte  

Semoule / Légumes du
couscous

Fromage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Yaourt nature sucré 

Fruit frais 

Fruit frais  

Producteurs locaux:

- * 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.**

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.



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

Code à saisir : PV18UJ

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri aux pommes



Tomates vinaigrette



Salade et fromages



Œuf mayonnaise

Concombre, maïs et fromage



Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Pâtes à la carbonara

Lieu aux petits légumes

Sauté de porc au curry

Printanière de légumes

Salade verte



Riz



Haricots beurre



Fromage

Fromage

Fruit frais



Fromage blanc

Fruit frais



Fruit frais



Framboisier

Céleri aux pommes



Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Salade et fromages



Pâtes à la carbonara

Œuf mayonnaise

Sauté de porc au curry

Printanière de légumes

Salade verte



Riz



Haricots beurre



Fromage ou laitage

Fromage

Fromage ou laitage

Fromage

Fromage blanc

Fruit frais



Framboisier

MENU DES PRIMAIREES

MENU DES MATERNELLES

Producteurs locaux:

- * 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.

Un fromage compose votre menu un mercredi sur deux.



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

Code à saisir : PV18UJ

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**