

* Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan

* Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

COLLEGE IMMACULÉE CONCEPTION - CRÉHEN

Semaine du 11/03 au 17/03

RESTAURATION AUTHENTIQUE & REPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine Salami Salad'bar <mark></mark> ⊀	Piémontaise Salade de p. de terre, emmental et croûtons Salad'bar	Betteraves et fromage de brebis Rillettes et cornichons Salad'bar	Endives aux noix et fromage Rosette et cornichons Salad'bar	Pamplemousse Terrine de campagne au poivre vert Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonnade Boudin blanc aux pommes Salade verte Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille sauce thaï Calamars à la romaine Haricots beurre/riz	Poulet rôti au thym Pâtes/mélange campagnard	Galette et saucisse Blanquette de veau aux carottes Salade verte Lentilles cuisinées	Colin sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes/brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt
DESSERTS	Crème dessert Fruit frais Quatre-quarts et crème Anglaise	Fruit frais Semoule au lait Compote	Crème dessert ** Yaourt sucré Smoothie	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais	Flan nappé au caramel Fruit frais Entremets au chocolat
MO La proposition de menu équilibré !	Macédoine Reblochonnade Salade verte Crème dessert	Piémontaise Sauté de volaille sauce thaï Haricots beurre/riz Fruit frais	Betteraves et fromage de brebis Poulet rôti au thym Pâtes/mélange campagnard Crème dessert	Endives aux noix et fromage Galette et saucisse Salade verte Riz au lait et coulis de fruits rouges	Pamplemousse Colin sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes/brocolis Flan nappé au caramel
* Produits locaux * Le lait: Crèmerie de la Rance * Porc Label Bleu Blanc Coeur * Le pain: Boulangerie de Créh * Légumes: Les Jardins de l'Au * Légumes: Jardins des Quatre	(rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Cl nen benière - St Cast Le Guildo	restaurant sont 100% fr namps Géraux Produit de saison	porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre ançaises. t est composé d'ingrédients crus de	(LICEMIAM!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN

Plat végétarien

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

BON APPÉTIT!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 65VSOP



COLLEGE IMMACULÉE CONCEPTION - CRÉHEN

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la crème	Betteraves à la vinaigrette	Pomelo	Champignons à la bulgare	Rémoulade de céleri au cumin 🔀
	Rillettes et cornichons	Salade de lardons, pommes et Comté	Quiche aux poireaux	Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons	Taboulé
	Salad'bar 🕌	Salad'bar 💥	Salad'bar 🕌	Salad'bar 💥	Salad'bar 🕌
	Emincé de volaille à la normande	Jambon grillé	Merguez	Falafels de fèves et coriandre	Merlu pané au citron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Omelette	Dos de lieu rôti		Sauté d'agneau aux légumes	Paupiette de veau au jus
	Poêlée du chef/flageolets	Frites/ratatouille	Semoule/fondue de poireaux	Petits pois/coquillettes	Riz/embeurée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt
DESSERTS	Yaourt aromatisé	Fruit frais 🕌	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème	Fruit frais **
	Banane au chocolat	Liégeois à la vanille	Barre Bretonne	Fruit frais **	Velouté aux fruits
	Fruit frais 🕌	Fromage blanc sucré	Fruit frais 🕌	Smoothie de pomme, kiwi et orange	Compote
				J	
	Concombre à la crème	Betteraves à la vinaigrette	Pomelo	Champignons à la bulgare	Rémoulade de céleri au cumin
Mo	Emincé de volaille à la normande	Jambon grillé	Merguez	Falafels de fèves et coriandre	Merlu pané au citron
	Poêlée du chef/flageolets	Frites/ratatouille	Semoule/fondue de poireaux	Petits pois/coquillettes	Riz/embeurée de chou
La proposition de menu équilibré !					
	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème	Fruit frais
Produits locaux * Le lait: Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Cha * Le pain: Boulangerie de Créhen * Légumes: Les Jardins de l'Aubenière - St Cast Le Guildo * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - Corseul * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan		Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.		CITCS NATANAL	
		hamps Géraux Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Plat végétarien		Retrouvez l'ensemble des menus sur :	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

* Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

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

BON APPÉTIT!

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 65VSOP



* Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

COLLEGE IMMACULÉE CONCEPTION - CRÉHEN

Semaine du 25/03 au 31/03

Riora	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Champignons à la bulgare	Crudités en vinaigrette	Carottes râpées **	Betteraves à la vinaigrette
	Panaché de saucisson	Rillettes	Rosette	Cervelas vinaigrette	Salade de mini pennes et jambon
	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bolognaise de légumes	Pilon de poulet sauce tex mex	Jambalaya	Mijoté de porc au miel	Poisson sauce au beurre blanc
	Steak haché sauce au poivre	Colin au curry		Paupiette de dinde	Boulettes de veau
	Macaronis/brocolis	Julienne de légumes/boulgour	Riz/salade verte 🕌	Haricots blancs au thym/poêlée de haricots verts	Purée de potiron/pommes de terre rôties
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt
DESSERTS	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Fruit frais	Cake au citron	Yaourt nature sucré
	Brioche fourrée au chocolat	Mousse au chocolat	Cocktail de frutis	Fromage blanc aux fruits	Tiramisu
	Fruit frais **	Poire à la cannelle	Liégeois au chocolat	Fruit frais **	Fruit frais **
Mole	Terrine de légumes	Champignons à la bulgare	Crudités en vinaigrette	Carottes râpées	Betteraves à la vinaigrette
	Bolognaise de légumes	Pilon de poulet sauce tex mex	Jambalaya	Mijoté de porc au miel	Poisson sauce au beurre blanc
	Macaronis/brocolis	Julienne de légumes/boulgour	Riz/salade verte	Haricots blancs au thym/poêlée de haricots verts	Purée de potiron/pommes de terre rôties
La proposition de menu équilibré !					
	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Fruit frais	Cake au citron	Yaourt nature sucré
* Le lait: Crèmerie de la Rance * Porc Label Bleu Blanc Coeur * Le pain: Boulangerie de Crél * Légumes: Les Jardins de l'Au * Légumes: Jardins des Quatre * Saucisse: Cheville 35 - Minia	(rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Cha hen ubenière - St Cast Le Guildo e Vaulx - Corseul	restaurant sont 100% fra	oorc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre inçaises. est composé d'ingrédients crus de	Retrouvez l'ensemble des menus sur :	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN

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

BON APPÉTIT!

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 65VSOP