



# MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette			Macédoine de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé  Tortis	Poisson sauce bordelaise Ratatouille	Curry de volaille Riz	Boulettes de bœuf Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Tarte aux pommes

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

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

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Code à saisir : 5K6O29

**Fournisseurs locaux**

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 novembre	Pomelo		
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Poulet rôti  Julienne de légumes		Pizza margherita  Salade verte	Rôti de porc au colombo  Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>				Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais		Yaourt sucré	Brownie	Compote de fruits

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

**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.**

**Fournisseurs locaux**

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

**Plat végétarien**

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29



# MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Rosette et cornichons	Salade verte, Edam et Gouda	Potage de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis & épinards à la tomate Salade verte	Poisson meunière Haricots beurre	Blanquette de dinde Riz	Galette et saucisse Salade verte	Paupiette de veau Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage				Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé	Fruit frais	Crème dessert	Semoule au lait	Fruit frais

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

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

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Fournisseurs locaux

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

Code à saisir : 5K6O29



# MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 24/11 au 30/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et au maïs	Salade coleslaw		Chou blanc au fromage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille Poêlée du chef	Poisson du jour sauce nantua Riz	Quiche lorraine Salade verte	Couscous végétarien Semoule (bio) / Légumes du couscous	Mijoté de porc madras Pommes sautées
PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Fruit frais	Eclair à la vanille	Fruit frais

**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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

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

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Code à saisir : 5K6O29

**Fournisseurs locaux**

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic



# MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 01/12 au 07/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes			Crème de potiron	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes de légumes Salade verte	Boulettes de bœuf Jardinière de légumes	Rougail de saucisse Riz	Cuisse de poulet Pâtes	Dos de colin Purée de pommes de terre & céleri
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Barre bretonne	Fruit frais	Yaourt sucré	Fruit frais

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

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

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Code à saisir : 5K6O29

Fournisseurs locaux

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic



# MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 08/12 au 14/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise		Assortiment de crudités	Macédoine de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Purée de courges	Hachis parmentier Salade verte	Tartine campagnarde Salade verte	Marée du jour Coquillettes	Boulettes de soja Semoule
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Fromage blanc	Crêpe	Salade de fruits

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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.

Fournisseurs locaux

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

**Plat végétarien**

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29



# MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 15/12 au 21/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz (bio), maïs & persil		Pomelo	Repas de Noël	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille  Gratin de chou-fleur	Pâtes (bio) sauce provençale	Chipolatas  Purée		Poisson meunière  Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Île flottante		Fruit frais

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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.

Fournisseurs locaux

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

**Plat végétarien**

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29



# MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 22/12 au 28/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Piémontaise		Noël	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet rôti Pommes rissolées	Filet de lieu sauce nantua Fondue de poireaux	Pâtes sauce carbonara Salade verte		Tajine de pois chiches Semoule (bio) & légumes du pois chiches
PRODUIT LAITIER			Yaourt sucré		Cantadou
DESSERT	Yaourt aromatisé	Pomme	Clémentines		Clafoutis aux herbes

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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.

Fournisseurs locaux

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

**Plat végétarien**

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29



# MENU

Ecole privée La Providence - Sainte Marie

Semaine du 29/12 au 04/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Céleri mimosa		Jour de l'An	Velouté de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier Salade verte	Sauté de porc à la moutarde Embeurrée de chou	Filet de poisson sauce tartare Semoule		Tortillas aux pommes de terre Salade verte
PRODUIT LAITIER	Vache Qui Rit		Emmental		
DESSERT	Cocktail de fruits	Donut	Quartiers d'orange		Fromage blanc

**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

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

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

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

**Fournisseurs locaux**

\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

Code à saisir : 5K6O29