





Semaine du 27/10 au 02/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE RECOU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				



Produit de saison

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

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



Un élément issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



Repas végétarien



Fournisseurs locaux

Français

* Pain bio : Le Fournil Gourmand à Rennes

* Saucisserie : Saveurs de Bain

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine









Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Potage Alphabet	Riz au thon tomaté
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate	Lieu sauce dieppoise	Boulettes de veau aux champignons	Jambon braisé
	Tortis	Semoule / Ratatouille	Haricots verts à l'ail	Purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais **	Génoise au chocolat & noix de coco	Fruit frais 🕌



Produit de saison

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





* Pain bio : Le Fournil Gourmand à Rennes

* Saucisserie : Saveurs de Bain



Un élément issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Q57GGV



Ecole Marcel Callo - Rennes

Semaine du 10/11 au 16/11

Resau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 novembre	Cake au fromage	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti		Cassoulet	Pizza aux légumes
	Chou-fleur persillé			Salade verte 🕌
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais **		Cocktail de fruits	Fromage blanc



Produit de saison







* Pain bio : Le Fournil Gourmand à Rennes

* Saucisserie : Saveurs de Bain



Un élément issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine









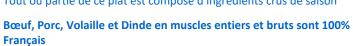
Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées 🕌	Potage de légumes	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse	Reblochonnade	Sauté de volaille thaï	Râgoût de poisson au citron confit
	Haricots beurre	Salade verte 🕌	Carottes	Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 🕌	Flan nappé au caramel	Brownie	Fruit frais 🕌



Produit de saison

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





* Pain bio : Le Fournil Gourmand à Rennes

* Saucisserie : Saveurs de Bain



Un élément issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine









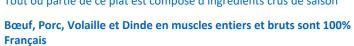
Semaine du 24/11 au 30/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Tortis aux légumes et au maïs	Friand	Rémoulade de céleri 🕌
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande	Merlu pané au citron	Boulettes de soja, tomates et basilic	Jambon blanc
	Riz	Petits pois	Brocolis frais	Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Fruit frais 🕌



Produit de saison

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





* Pain bio : Le Fournil Gourmand à Rennes

* Saucisserie : Saveurs de Bain



Un élément issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

