







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pommes de terre, thon, tomate & olives) 	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates, concombre et fromage de brebis 	Bruschetta au fromage de chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille sauce au curry  Chou-fleur gratiné à la béchamel 	Filet de poisson au beurre blanc Purée de pommes de terre 	Moussaka Semoule à la tomate	Omelette à la tomate  Carottes au jus 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Roulé à la confiture	Fruit frais 	Dessert du chef	Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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.

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

Plat végétarien



Producteurs locaux

- * Viandissime : bœuf et porc
- * Béziau volaille : dinde
- * Minoterie Perdiau : pain et farine
- * GAEC Le Terrier : produits laitiers



Produit issu de l'agriculture biologique
Produits laitiers : GAEC Le Terrier

Le pain est bio et fabriqué sur place au Lycée Saint Gabriel à Saint Laurent sur Sèvre le mardi, jeudi et vendredi

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : RCOQJC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !