






	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, tomate et fromage 	Melon 	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille au ketchup Poêlée Bretonne	Hachis Parmentier Salade verte 		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Fruit frais  	Flan nappé au caramel		

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



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

Code à saisir : RCOQJC

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