


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Râpé de chou,
carottes, céleri et
vinaigrette asiatique 

Velouté de butternut 

Taboulé à l'orientale

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de
légumes 


Cuisse de poulet
sauce tex mex

Mijoté de porc au
miel SIQO

Parmentier de
poisson

Macaronis

Julienne de légumes

Haricots blancs au
thym 

Purée


DESSERT


Crème dessert à la
vanille

Fromage / Fruit frais 

Entremets au
chocolat 

Marbré

 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
- * Ferme du Terrier (85) : 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 !**