

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Carottes râpées aux  
épices SIQO



Potage

Chou chinois à  
l'emmental



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au  
lait de coco

Hachis parmentier  
SIQO

Marée du jour

Tajine de pois  
chiches aux fruits  
secs



Haricots panachés

Salade verte SIQO



Farfalles

Légumes du tajine /  
Semoule (bio)



### DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux  
brisures de biscuits



Fromage / Flan à la  
vanille



Compote

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RCOQJC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !