

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet et
maïs

Salade coleslaw



Betteraves à l'orange

Crème dubarry



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel -
SIQO

Emincé de dinde aux
champignons

Falafels de fèves et
coriandre & crème
bulgare

Merlu pané au citron

Haricots verts sautés



Grenailles rôties



Poêlée du chef

Riz

DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais - SIQO



Eclair au chocolat

Dés de poires au
sirop



Produit issu de l'agriculture biologique

- * Produits laitiers bio : GAEC Le Terrier
- * Pommes de terre, carottes, oignons, échalotes & courges: Les Champs du Possible

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



Producteurs locaux

- * Viandissime : bœuf et porc
- * Béziau volaille : dinde
- * Minoterie Perdiau : pain et farine
- * Ferme du Terrier (85) : produits laitiers
- * Orsonneau (ferme Megriere)



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.

* Le porc: Bernard Jean Floch



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



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET
SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT
UN BON
APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RC0QJC