

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à  
l'indienne

Haricots panachés

### DESSERT

Fruit frais - SIQO



## MARDI

Carottes râpées aux  
épices & graines de  
courges



Hachis parmentier

Salade verte



Fromage blanc aux  
brisures de biscuits



## JEUDI

Potage



Marée du jour

Gratin de pommes  
de terre & épinards

Far breton



## VENDREDI

Cake aux légumes

Tajine de pois  
chiches aux fruits  
secs



Semoule / Légumes  
du tajine

Compote de fruits



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

Code à saisir : RC0QJC