

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes 



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané sauce
fromage blanc &
ciboulette


Semoule


PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fromage blanc &
billes croc'  

MARDI


Tortellinis aux
épinards & ricotta 


Salade verte (HVE) -
SIQO 

Yaourt 

Fruit frais - SIQO 

JEUDI

Salade verte (HVE),
Edam et Gouda -
SIQO 

Rôti de porc au miel
& moutarde - SIQO 

Gratin de brocolis &
mozzarella 

Brownie

VENDREDI


Piémontaise

Dinde au curry 

Duo de carottes
jaunes & oranges

Riz au lait  

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

 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

 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

 Plat végétarien

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

 Producteurs locaux

- La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)
- Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Pailleurs (85)
- Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)
- Les pommes : Les vergers du Galichet – Boissière de Montaigu (85)
- Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)
- La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)
- Les légumes secs : Orsonneau – Aizenay (85)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC