

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

MARDI

Salade de pâtes à
l'indienne (poulet et
curry)

Sauté de porc au
caramel - SIQO

Petits pois cuisinés



Entremets au
chocolat

JEUDI

Poulet sauce
barbecue



Grenailles au beurre



Fromage



Fruit frais - SIQO



VENDREDI

Œuf à la mayonnaise

Dos de lieu au citron

Epinards

Quatre-quarts

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-Paillers (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