


LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette - SIQO

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux 

Salade verte - SIQO 


PRODUIT LAITIER

DESSERT

Yaourt aux fruits 

MARDI

Crêpe au fromage

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) 

Panaché de haricots

Fruit frais - SIQO 

JEUDI

Poisson du jour sauce beurre blanc

Riz

Fromage 

Compote de fruits - SIQO

VENDREDI


Tomates vinaigrette 

Porc au thym - SIQO

Courgettes sautées

Muffin aux pépites

 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