



## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes au vinaigre balsamique 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de légumes 

Macaronis

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Entremets à la vanille

## MARDI

Pommes de terre au surimi & ciboulette

Fillet de dinde

Julienne de légumes 

Marbré

## JEUDI

Boulettes d'agneau façon tajine

Semoule/légumes du tajine

Fromage 

Mousse au chocolat

## VENDREDI


Crêpe au fromage

Poisson du jour sauce Hollandaise

Purée de légumes

Salade de fruits

 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 Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)  
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)  
Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Pailers (85)  
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)  
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)  
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)  
Les légumes secs (Bio) : 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RCOQJC