

LUNDI

Pizza

HORS D'ŒUVRE

Jambon grillé sauce
moutarde

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Petits pois & carottes 

PRODUIT LAITIER

Fruit frais (SIQO) 

DESSERT

MARDI

Pastèque 

Emincé de dinde
(SIQO) tandoori

Pâtes

Yaourt nature sucré 

JEUDI

Menu surprise

VENDREDI

Menu du chef

 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-Paillers (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

Code à saisir : RCOQJC