

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de blé
composée

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière

Mélange du chef

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fromage blanc (bio)
et Spéculoos



MARDI

Rillettes &
cornichons

Paëlla au poulet
SIQO

Riz

Fruit frais SIQO



JEUDI

Rôti de porc au miel
et à la moutarde

Gratin de brocolis et
mozzarella

Fromage



Brownie

VENDREDI

Tomates à la
vinaigrette



Crêpe au fromage



Salade verte SIQO



Riz au lait (lait bio)



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



Fournisseurs 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

Code à saisir : RCOQJC