

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes Provençaux  Salade verte SIQO 	Sauté de dinde à la Normande SIQO Haricots verts (bio) au beurre d'ail 	Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz	Porc au thym Craottes (bio) à la crème 
PRODUIT LAITIER				Fromage 
DESSERT	Flan	Fruit frais 	Compote SIQO	Cake aux pépites de chocolat



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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RC0QJC