

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes (bio) râpées
au citron



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Salade verte (SIQO)



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais (SIQO)



MARDI

Crêpe au fromage

Sauté de volaille Thai
(SIQO)

Haricots beurre
(SIQO)

Flan nappé au
caramel

JEUDI

Crème de légumes



Saucisse grillée

Carottes au beurre et
curry

Riz au lait

VENDREDI

Lieu sauce aux
crustacés (SIQO)

Boullgour aux petits
légumes

Fromage



Compote de fruits
(SIQO)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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**

Plat végétarien



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



Fournisseurs locaux

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- Gaec Terrier : lait bio, fromage blanc bio et yaourt bio
- Perdriaux : farine bio pour le pain
- Champs du possible: carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)

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 : RC0QJC