

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et
maïs

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à
la normande

Poêlée du chef

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Salade de fruits

MARDI

Betteraves à la
vinaigrette (SIQO)

Merlu pané au citron

Semoule

Yaourt aromatisé

JEUDI

La coleslaw (carottes
bio)



Boulettes de soja,
tomates & basilic



Petits pois

Chou à la crème

VENDREDI

Mijoté de porc au
miel

Grenailles (bio)
braisées au beurre
de paprika



Fromage



Fruit frais



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