

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes au vinaigre balsamique



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de légumes



Macaronis

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Crème dessert

MARDI

Riz au surimi & ciboulette

Poulet sauce tex mex

Jardinière de légumes

Fruit frais



JEUDI

Velouté de butternut



Chipolatas

Riz

Entremets au chocolat (lait bio)



VENDREDI

Dos de colin sauce béarnaise (SIQO)

Purée de potiron



Fromage



Moelleux à la vanille



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