

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Salade de perles au jambon

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Haricots panachés

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Fruit frais (SIQO)



## MARDI

Potage



Hachis parmentier

Salade verte



Fromage blanc (bio) & brisures de biscuits



## JEUDI

Marée du jour

Farfalles

Fromage



Flan à la vanille (lait bio)



## VENDREDI

Dés de carottes (bio) aux épices



Tajine de pois chiches aux fruits secs

Semoule / Légumes du tajine

Compote de fruits



#### 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
- Perdriau : 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : RC0QJC