

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Carottes au cumin



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Yaourt aromatisé



MARDI

Tomates & mozzarella



Boulettes de soja



Semoule



Cocktail de fruits

JEUDI

Bœuf à la méditerranéenne

Pommes de terre grenailles



Fromage



Fruit frais - SIQO



VENDREDI

Cake au fromage

Filet de poisson sauce aurore

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

Chou chantilly

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



Producteurs locaux

- La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)

- Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Pailleurs (85)

- Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)

- Les pommes : Les vergers du Galichet – Boissière de Montaigu (85)

- Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)

- La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)

- Les légumes secs : 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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC