

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
mais 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de dinde sauce
barbecue 

Pommes de terre
Grenaille

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Compote de
pommes (SIQO)

MARDI

Melon 

Boulettes de bœuf
au confit d'oignons,
poivrons et paprika

Petits pois cuisinés 

Donut

JEUDI

Concombre sauce
Bulgare 

Sauté de porc au
caramel (SIQO)

Boullgour aux petits
légumes

Entremets au
chocolat 

VENDREDI

Gratin de
coquillettes à la
Napolitaine 

Salade verte 

Fromage/Fruit frais 

 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-Paillers (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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette (SIQO)

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre aux légumes Provençaux 

Salade verte 

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fromage blanc et Spéculoos 

MARDI

Crêpe au fromage

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) 

Panaché de haricots

Salade de fruits

JEUDI

Pâté de campagne (SIQO)

Poisson du jour sauce beurre blanc

Riz

Fruit frais 

VENDREDI

Porc au thym (SIQO)

Carottes à la crème 

Yaourt 

Muffin aux pépites

 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-Paillers (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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de coquillettes au jambon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson Meunière

Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Crème dessert

MARDI

Coleslaw



Saucisse grillée (SIQO)

Pommes de terre vapeur

Fruit frais



JEUDI

Concombre à la vinaigrette



Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf



Salade verte (SIQO)



Cocktail de fruits

VENDREDI

Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)



Ratatouille

Fromage

Roulé à la confiture

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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

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

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Bâtonnière de légumes

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Yaourt aromatisé



MARDI

Tomates à la mozzarella



Boulettes de soja cuisinées



Semoule



Salade de fruits

JEUDI

Pastèque



Bœuf à la méditerranéenne

Pommes de terre Grenaille rôties



Entremets au chocolat & billes croc



VENDREDI

Filet de poisson sauce Aurore (SIQO)

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

Fromage (SIQO)

Barre bretonne et 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-Paillers (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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



MARDI

Saucisson sec

JEUDI

VENDREDI

Salade verte, Edam
et Gouda



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille et
ketchup

Haricots beurre

Hachis parmentier

Salade verte (SIQO)



Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Courgettes sautées



Mijoté de haricots
rouges à la
Mexicaine



Riz

PRODUIT LAITIER

Yaourt



DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais (SIQO)



Brioche perdue

Mousse au chocolat

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-Paillers (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