

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Haricots panachés

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Fruit frais (SIQO) 

## MARDI

Carottes râpées aux épices  

Hachis parmentier

Salade verte (SIQO) 

Fromage blanc et Spéculoos 

## JEUDI

Marée du jour (SIQO)

Farfalles

Fromage

Far breton 

## VENDREDI

Crème de potimarron

Tajine de pois chiches aux fruits secs 

Semoule (bio) / Légumes du tajine 

Salade de fruits

 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 Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)  
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)  
Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Pailers (85)  
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)  
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)  
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)  
Les légumes secs (Bio) : 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RCOQJC

## LUNDI

11 novembre

## MARDI

Pennes à la carbonara

Salade verte (SIQO)

Fromage

Fruit frais (SIQO)

## JEUDI

Potage de légumes

Chipolatas

Gratin de chou-fleur

Donut au sucre

## VENDREDI

Salade d'endives,  
Gouda & croûtons

Curry de carottes,  
oignons, lentilles  
corail & crème de  
coco

Riz

Compote de poires

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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 Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)

La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)

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

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

Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)

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

Les légumes secs (Bio) : 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RCOQJC

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Filet de poulet  
Tandoori

Semoule

Fromage

Flan nappé au  
caramel

## MARDI

Velouté de légumes 

Boulettes de veau  
sauce aux  
champignons

Riz

Fruit frais (SIQO) 

 **Plat végétarien**

 **Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



"Producteurs locaux Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)

La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)

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

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

Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud

– La Roche s/ Yon (85)

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

Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

## JEUDI

Carottes râpées à  
l'orange 

Blé façon risotto aux  
petits pois   

Cocktail de fruits

## VENDREDI

Céleri mimosa 

Poisson du jour  
sauce hollandaise

Purée de butternut 

Gâteau aux pommes

 **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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!  


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RCOQJC

## LUNDI

Betteraves (SIQO)  
vinaigrette

Pané au fromage



Tortis

Liégeois

## MARDI

Riz au thon tomaté

Bœuf au paprika

Carottes vichy

Fruit frais



## JEUDI

Crème de  
potimarron à la  
Vache Qui Rit



Lieu (SIQO) sauce  
dieppoise

Pommes vapeur

Milk shake aux fruits  
rouges & banane

## VENDREDI

Jambon braisé



Haricots verts à l'ail

Fromage

Muffin au chocolat

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

 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 Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)

La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)

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

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

Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud

– La Roche s/ Yon (85)

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

Les légumes secs (Bio) : 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RCOQJC