


LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Dés de carottes & crème de curry doux 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Salade verte (SIQO) 

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais 

MARDI

Crêpe au fromage

Emincé de volaille a la normande (SIQO)

Haricots beurre

Fomage blanc & copeaux noirs 

JEUDI

Crème de légumes 

Saucisse grillée (SIQO)

Poêlée de carottes

Quatre-quarts

VENDREDI


Pêche du jour sauce Bonne Femme (SIQO)

Boulgour aux petits légumes

Fromage 

Compote de fruits (SIQO)

 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-Paillers (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

Code à saisir : RCOQJC