

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes en vinaigrette



Velouté de butternut

Blé à l'Orientale

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Macaronis au fromage



Filet de volaille

Cordon bleu

Poisson du jour

Julienne de légumes

Semoule aux petits légumes

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Crème dessert à la vanille


Cake

Entremets au chocolat

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 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