

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre, oignons, crème et fromage à raclette 

Salade verte (SIQO) 

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Fruit frais 

## MARDI

Friand au fromage

Emincé de volaille (SIQO) à l'asiatique

Haricots beurre

Semoule (bio) au lait 

## JEUDI

Salade de blé façon César 

Saucisse de Francfort artisanale

Poêlée de jeunes carottes et miel 

Fruit frais 

## VENDREDI

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Fromage 

Cake au chocolat et à la vanille

 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