

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte


Friand au fromage

Pastèque 

Mousse de foie et
cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de dinde
Tandoori

Couscous aux pois
chiches aux fruits
secs 

Carbonara de
poisson

Petits pois


Légumes du
couscous / Semoule

Coquillettes


DESSERT

Yaourt nature sucré

Marbré

Fruit frais 

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 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.

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

 **Plat végétarien**



Producteurs locaux

- * Viandissime : bœuf et porc
- * Béziau volaille : dinde
- * Minoterie Perdiau : pain et farine
- * Ferme du Terrier (85) : produits laitiers



Produit issu de l'agriculture biologique

Produits laitiers : GAEC Le Terrier

Le pain est bio et fabriqué sur place au Lycée Saint Gabriel à Saint Laurent sur Sèvre le mardi, jeudi et vendredi

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes
de terre, fromage,
cornichons & œuf

Brunoise de
concombre à la
crème fraîche



Marché aux herbes
aromatiques

Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Pâtes à la bolognaise

Haricots verts au
beurre

Salade verte



Brandade de poisson

Salade verte



DESSERT

Fruit frais



Liégeois

Compote de fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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.

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

Plat végétarien



Producteurs locaux

- * Viandissime : bœuf et porc
- * Béziau volaille : dinde
- * Minoterie Perdiau : pain et farine
- * Ferme du Terrier (85) : produits laitiers



Produit issu de l'agriculture biologique
Produits laitiers : GAEC Le Terrier

Le pain est bio et fabriqué sur place au Lycée Saint Gabriel à Saint Laurent sur Sèvre le mardi, jeudi et vendredi

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette



Rillettes & cornichons

Salade verte, Edam, Mimolette et croûtons



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Keftas de volaille à la Marocaine

Semoule/légumes du couscous

Poisson du jour

Poêlée du chef

Boulettes de soja



Riz

Rôti de porc au miel et à la moutarde

Gratin de chou-fleur au fromage

DESSERT

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Barre Bretonne et chantilly à la vanille

Flan aux pépites de chocolat

Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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.

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

Plat végétarien



Producteurs locaux

- * Viandissime : bœuf et porc
- * Béziau volaille : dinde
- * Minoterie Perdiau : pain et farine
- * Ferme du Terrier (85) : produits laitiers



Produit issu de l'agriculture biologique
Produits laitiers : GAEC Le Terrier

Le pain est bio et fabriqué sur place au Lycée Saint Gabriel à Saint Laurent sur Sèvre le mardi, jeudi et vendredi



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées,
maïs & vinaigrette
balsamique 

Salade de
concombre, tomates,
olives et maïs 

Melon 

Taboulé


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au
caramel

Boulgour aux petits
légumes

Steak de veau

Petits pois cuisinés

Raviolis aux
épinards gratinés 

Pâtes

Dos de lieu au citron

Courgettes et
pommes de terre
sautées


DESSERT


Fruit frais 

Donut

Entremets au
chocolat

Poire Liégeoise

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 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.

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

 **Plat végétarien**



Producteurs locaux

- * Viandissime : bœuf et porc
- * Béziau volaille : dinde
- * Minoterie Perdiau : pain et farine
- * Ferme du Terrier (85) : produits laitiers



Produit issu de l'agriculture biologique
Produits laitiers : GAEC Le Terrier

Le pain est bio et fabriqué sur place au Lycée Saint Gabriel à Saint Laurent sur Sèvre le mardi, jeudi et vendredi



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette

Crêpe au fromage

Tomates vinaigrette



Pâté de campagne

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce ketchup



Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Porc au thym

Poisson du jour sauce beurre blanc

Pâtes au beurre

Haricots verts à l'ail

Carottes

Riz

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Muffin aux pépites

Compote de fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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.

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

Plat végétarien



Producteurs locaux

- * Viandissime : bœuf et porc
- * Béziau volaille : dinde
- * Minoterie Perdiau : pain et farine
- * Ferme du Terrier (85) : produits laitiers



Produit issu de l'agriculture biologique
Produits laitiers : GAEC Le Terrier

Le pain est bio et fabriqué sur place au Lycée Saint Gabriel à Saint Laurent sur Sèvre le mardi, jeudi et vendredi



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**