

## LUNDI


### HORS D'ŒUVRE

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT


.

Blanquette de dinde   
Julienne de légumes

Fromage ou Laitage

Gaufre

## MARDI

Chou à la hongroise 

Mijoté de bœuf à la  
tomate  
Pommes sautées

.


Yaourt nature sucré 

## JEUDI

Carottes râpées  

Riz façon asiatique 

.

Fruit (SIQO) 

## VENDREDI

Céleri aux pommes 

Filet de colin  
meunière  
Blé cuisiné

.

Cocktail 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.

\* 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

- 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 : Les vergers du Galichet – Boissière de Montaigu (85)

- Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)

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

- Les légumes secs : 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