

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de gnocchis au fromage



Salade verte - SIQO



### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Fromage blanc aux fruits

## MARDI

Bœuf aux carottes

Poêlée de jeunes carottes au miel

Fromage



Quatre-quarts et crème anglaise (bio)



## JEUDI

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)



Saucisse grillée - SIQO

Lentilles cuisinées



Fruit frais



## VENDREDI

Crêpe au fromage

Lieu aux moules et curcuma

Haricots beurre persillés

Riz au lait (bio) et coulis de fruits rouges



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