

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet et  
maïs

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel -  
SIQO

Petits pois & oignons  
grelots

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Fruit frais - SIQO

## MARDI

Salade aux dés de  
jambon, raisins secs,  
emmental sauce  
crudités

Emincé de dinde à  
l'indienne

Grenailles au beurre

Yaourt aromatisé

## JEUDI

La coleslaw

Boulettes de soja  
tomates et basilic

Poêlée d'antan

Eclair au chocolat

## VENDREDI

Merlu pané sauce  
mousseline

Riz

Fromage

Compote de pêches

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-Pailleurs (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