

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

1er mai

Crêpe au fromage

Carottes râpées à la vinaigrette



Pâté de campagne et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Porc au thym

Poisson du jour sauce beurre blanc

Haricots verts à l'huile d'olives

Carottes rondelles au beurre d'ail

Riz au curcuma

DESSERT

Fruit frais



Brownie

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 !**