

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

8 mai

Salade de pommes
de terre au poulet
sauce au fromage
blanc façon tartare

Concombre à la
Bulgare



Betteraves à la
vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané au
citron

Riz sauté aux petits
pois, oignons et œuf



Poulet à la
marocaine (ail,
coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Epinards à la crème

Riz

Ratatouille

DESSERT

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Roulé à la confiture
de fraise

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 !**