

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Tomates et  
mozzarella



Salade de concombre



Taboulé

Melon - pastèque

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce  
ketchup



Hachis parmentier

Lieu, crème de  
poivrons doux

Sauté de porc au  
curry

Haricots beurre

Salade verte



Courgettes sautées  
aux herbes de  
Provence

Riz

### DESSERT

Gaufre

Flan nappé au  
caramel

Liégeois à la vanille

Fruit frais



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RCOQJC

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**