

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Dés de carottes au fromage blanc et herbes fraîches



Salade de perles au poulet façon César

Concombre à la vinaigrette



Wrap de crudités



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Chipolatas grillées

Purée

Poisson pané au citron

Ratatouille

Riz sauté aux petits pois, oignons et œufs



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

Brocolis

### DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Salade de fruits exotiques

Roulé à la confiture

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 !**