

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Potage parmentier (poireaux & pommes de terre)



Rosette et cornichons

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre au fromage



Boeuf façon thaï - SIQO

Saucisse grillée - SIQO

Lieu sauce mousseline

Salade verte



Poêlée du chef

Lentilles & carottes cuisinées



Boullgour aux petits légumes

### DESSERT

Fromage blanc aux fruits



Fruit frais - SIQO



Riz au lait



Compote de fruits



#### 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



#### Producteurs locaux

- \* Viandissime : bœuf et porc
- \* Béziau volaille : dinde
- \* Minoterie Perdiau : pain et farine
- \* Ferme du Terrier (85) : produits laitiers
- \* Orsonneau (ferme Megriere)



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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



#### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



#### Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : RC0QJC