

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes	Salade de concombre, oignons rouges & Edam	Taboulé	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte	Lieu à la crème d'estragon Courgettes sautées	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz
DESSERT	Gaufre	Flan nappé au caramel	Liégeois au chocolat	Fruit frais (SIQO)

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 !**