

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Riz au surimi	Pastèque 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois cuisinés 	Emincé de dinde Tandoori  Gratiné de brocolis, tomates et fromage	Couscous de pois chiches aux fruits secs  Légumes du couscous/semoule	Carbonara de poisson Farfalles
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Marbré	Salade de fruits

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 !