

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette

Rillettes & cornichons

Pastèque

Salade composée (salade, tomates, maïs, Edam, Mimolette et croûtons)



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Keftas de volaille à la marocaine

Poisson du jour

Rôti de porc au miel et à la moutarde (SIQO)

Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf



Semoule

Piperade

Purée de courgettes

### DESSERT

Fromage blanc et Spéculoos



Barre Bretonne

Flan aux pépites de chocolat



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 !**