


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées,
maïs et vinaigrette
balsamique 

Concombre sauce
bulgare

Tomates persillées 

Œuf à la mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau

Boulettes de bœuf
sauce tomate

Porc au thym

Gratin de raviolinis 

Boulgour aux petits
légumes

Petits pois 

Carottes

Salade verte 

DESSERT


Fruit frais (SIQO) 

Donut

Muffin aux pépites

Milk shake 

 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 !