

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



Crème de carottes à
la Vache Qui Rit



Riz au thon, maïs,
tomate, poivrons et
crème fraîche

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé
sauce tomate



Lieu sauce dieppoise

Boulettes de boeuf
aux poivrons et aux
tomates

Jambon braisé

Tortis

Ratatouille /
Semoule

Purée

Haricots verts à l'ail

DESSERT

Chocolat liégeois

Fromage / Fruit frais
(bio)



Fromage blanc au
coulis de fruits



Cake aux 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !