

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi, sauce crème)



Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet aux épices
barbecue

Bœuf aux épices
SIQO

Rôti de porc au
colombo SIQO

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Julienne de légumes

Pommes de terre
sautées

Gratin de chou-fleur

Riz

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Brownie

Cocktail 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



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

Code à saisir : RCOQJC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !