

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au
chou chinois,
fromage, noix &
amandes concassées
grillées



Riz au surimi et
ciboulette

Taboulé à l'orientale

Velouté de courges
au Kiri



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de
coquillettes à la
tomate & soja



Pilon de poulet sauce
tex mex

Dos de colin
meunière

Mijoté de porc au
miel - SIQO

Salade verte



Petits pois à la
française

Carottes aux épices



Haricots blancs au
thym



DESSERT

Fruit frais



Cake au citron

Entremets au
chocolat



Crêpe pour la
chandeleur



Produit issu de l'agriculture biologique

* Produits laitiers bio : GAEC Le Terrier
* Pommes de terre, carottes, oignons, échalotes & courges: Les Champs du Possible
Le pain est bio et fabriqué sur place au Lycée Saint Gabriel à Saint Laurent sur Sèvre le mardi, jeudi et vendredi



Producteurs locaux

* Viandissime : bœuf et porc
* Béziau volaille : dinde
* Minoterie Perdiau : pain et farine
* Ferme du Terrier (85) : produits laitiers
* Orsonneau (ferme Megriere)



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.

* Le porc: Bernard Jean Floch



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

LE CHEF ET
SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT
UN BON
APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC