

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage		Potage	Cake aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à l'indienne Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Marée du jour Gratin de pommes de terre & épinards	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER		Fromage		
DESSERT	Fruit frais - SIQO	Fromage blanc aux brisures de biscuits	Far breton	Compote 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.

* Le porc: Bernard Jean Floch

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

Plat végétarien

Produit de saison

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

Producteurs locaux

- La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)

- Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)

- Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)

- Les pommes : Les vergers du Galichet – Boissière de Montaigu (85)

- Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)

- La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)

- Les légumes secs : Orsonneau – Aizenay (85)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RCOQJC