

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au jambon et fromage	Coquillettes & surimi sauce crème	La Suisse & Berne	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & ketchup Purée	Bœuf bourguignon - SIQO Fricassée de carottes jaunes et oranges		Filet de poisson aux petits légumes Riz
PRODUIT LAITIER				Fromage
DESSERT	Yaourt aux fruits	Donut au sucre		Fruit frais - SIQO

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-Pailiers (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