LYCEE SAINT GABRIEL - SAINT LAURENT SUR SEVRE

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Terrine de saumon sauce cocktail Salade de pommes de terre, jambon, œuf et fromage	Terrine de campagne Salade au fromage, croûtons & noix Taboulé	Chou rouge à la Mimolette Œuf mayonnaise Croque suisse	Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette Bruschetta	Riz au thon tomaté Salade Berlinoise (chou blanc, emmental et lardons) Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau sauce chasseur Sauté de porc à l'estragon Tortis/brocolis au beurre	Lieu sauce Dieppoise Poulet sauce au caramel Epinards à la béchamel/semoule	Curry de volaille Encornets à la persillade Riz/navets glacés	Nugget's de blé sauce tomate Fondant de porc à la moutarde Purée/poêlée forestière (champignons)	Jambon braisé, sauce au poivre Cassolette de la mer Haricots verts à l'ail/trio de céréales
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Chocolat liégeois Entremets à la vanille et à la chantilly Tarte amandine aux poires Fruit frais	Fruit frais Pomme cuite sauce au chocolat Fromage blanc au miel Moelleux au chocolat et noix de coco	Compote de pêches meringuée Chou à la crème Petits-suisses Fruit frais	Tarte aux pommes Panna cotta et coulis exotique Yaourt aromatisé Salade de fruits	Fruit frais Crème dessert Mousse au caramel & biscuit Clafoutis aux fruits
Équilibre TON menu	Betteraves vinaigrette Boulettes de veau sauce chasseur Tortis/brocolis au beurre Yaourt et Fromage Chocolat liégeois	Terrine de campagne Lieu sauce Dieppoise Epinards à la béchamel/semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou rouge à la Mimolette Curry de volaille Riz/navets glacés Yaourt et Fromage Compote de pêches meringuée	Céleri rémoulade Nugget's de blé sauce tomate Purée/poêlée forestière (champignons) Yaourt et Fromage Tarte aux pommes	Riz au thon tomaté Jambon braisé, sauce au poivre Haricots verts à l'ail/trio de céréales Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Chili con carne Riz Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Tartiflette Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Pizza au thon Salade panachée Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Wings de poulet sauce barbecue Petits pois Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 1412SART

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

LYCEE SAINT GABRIEL - SAINT LAURENT SUR SEVRE

Semaine du 09/11 au 15/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Salade de pâtes au jambon Terrine de légumes	Coleslaw ☀ Pâté de campagne Pamplemousse	FERIE 11 NOVEMBRE Armistice 1918	Céleri râpé à la vinaigrette ☀ Cake au chorizo et emmental Salade de perles au thon	Œuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre, maïs et fromage Macédoine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Andouillette & sa crème de moutarde Poêlée de légumes/blé cuisiné	Bœuf mironton Fish & chips Frites/fenouil braisé		Colombo de porc Omelette au fromage Gratin de chou-fleur/farfalles	Chili con carne Poisson du jour Riz/céleri crémeux façon risotto
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage		Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais ☀ Pomme cuite aux amandes Beignet aux pommes Œufs au lait	Panna cotta & coulis exotique Fromage blanc aux framboises Cake marbré Fruit frais ☀		Gâteau au chocolat Crème dessert Tiramisu à la vanille Fruit frais ☀	Cocktail de fruits Charlotte à la poire et au chocolat Fruit frais ☀ Crème brûlée
Équilibre TON menu	Crêpe au fromage Poulet rôti Poêlée de légumes/blé cuisiné Yaourt et Fromage Fruit frais	Coleslaw Bœuf mironton Frites/fenouil braisé Yaourt et Fromage Panna cotta & coulis exotique	FERIE 11 NOVEMBRE Armistice 1918	Céleri râpé à la vinaigrette Colombo de porc Gratin de chou-fleur/farfalles Yaourt et Fromage Gâteau au chocolat	Œuf dur mayonnaise Chili con carne Riz/céleri crémeux façon risotto Yaourt et Fromage Cocktail de fruits
LE DÎNER	Salad'bar ☀ Raviolis Salade verte ☀ Laitage Buffet de desserts			Salad'bar ☀ Hachis parmentier Salade verte ☀ Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 1412SART

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

LYCEE SAINT GABRIEL - SAINT LAURENT SUR SEVRE

Semaine du 16/11 au 22/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves mimosa Salade de quinoa Salami	Pizza La César Chou-fleur sauce Cocktail	Endives aux noix & fromage Croque-monsieur Rillettes et cornichons	Carottes râpées au citron Pamplemousse Salade de coquillettes au jambon	Salade verte, Edam et Gouda Saucisson à l'ail Salade de pommes de terre au thon et au mais
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Blanquette de dinde Lentilles/purée de potimarron	Sauté de volaille Thaï Calamars à la Romaine Haricots beurre/semoule	Tortellinis à la Ricotta et aux épinards sauce tomate et basilic Boudin blanc aux pommes Salade verte Pâtes/mélange campagnard	Reblochonnade Filet de poulet au jus Salade verte Gratin de pommes de terre gratinées	Lieu sauce aux crustacés Emincé de porc à la crème & au paprika Carottes/boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Liégeois à la vanille Fruit frais Fromage blanc et Spéculoos Rocher à la noix de coco	Fruit frais Crumble aux pommes Feuilleté à l'ananas & à la cannelle Flan nappé au caramel	Crème dessert Entremets au chocolat Gâteau aux pommes Fruit frais	Fruit frais Abricots Melba Mousse de fromage blanc au coulis de fruits rouges Brioche perdue au chocolat	Marbré au chocolat Banane au chocolat et à la chantilly Compote de pommes Fruit frais
Équilibre TON menu	Betteraves mimosa Saucisse grillée Lentilles/purée de potimarron Yaourt et Fromage Liégeois à la vanille	Pizza Sauté de volaille Thaï Haricots beurre/semoule Yaourt et Fromage Fruit frais	Endives aux noix & fromage Tortellinis à la Ricotta et aux épinards sauce tomate et basilic Salade verte Yaourt et Fromage Crème dessert	Carottes râpées au citron Reblochonnade Salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Lieu sauce aux crustacés Carottes/boulgour aux petits légumes Yaourt et Fromage Marbré au chocolat
LE DÎNER	Salad'bar Cordon bleu Pommes vapeur Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Paupiette de veau Poêlée du chef Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Rôti de proc à l'estragon Petits pois Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Nouilles sautées au poulet et aux légumes Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 1412SART

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

LYCEE SAINT GABRIEL - SAINT LAURENT SUR SEVRE

Semaine du 23/11 au 29/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes aux légumes Pâté de campagne Verrine de pamplemousse, pomme verte et crevettes	Salade de lardons, pommes et Comté Pizza Terrine de poisson sauce aneth	Pomelo Pommes de terre, saucisse & oignons Tartelette aux oignons	Emincé bicolore Taboulé libanais Champignons à la bulgare	Rémoulade de céleri au cumin Riz au maïs et petits pois Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Dijonaise Omelette aux fines herbes Chou romanesco/semoule	Merlu pané au citron Paupiette de veau au jus Riz/poêlée du chef	Merguez Jambon braisé Flageolets/fondue de poireaux	Hachis aux lentilles Boulettes d'agneau aux olives Salade verte Salsifis / Purée de pommes de terre	Noix de porc au miel Dos de lieu rôti sauce corail Petits pois Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Compote Fruit frais Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Crème dessert Moelleux aux amandes Fruit frais Mousse au chocolat noir	Mousse au caramel au beurre salé Flan pâtissier Strudel aux pommes Fruit frais	Fruit frais Tarte au citron meringuée Smoothie Cocktail de fruits	Chou à la crème Poire Belle Hélène Gâteau roulé et pâte à tartiner Fruit frais
Équilibre TON menu	Salade de pâtes aux légumes Emincé de volaille à la Dijonaise Chou romanesco/semoule Yaourt et Fromage Compote	Salade de lardons, pommes et Comté Merlu pané au citron Riz/poêlée du chef Yaourt et Fromage Crème dessert	Pomelo Merguez Flageolets/fondue de poireaux Yaourt et Fromage Mousse au caramel au beurre salé	Emincé bicolore Hachis aux lentilles Salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Rémoulade de céleri au cumin Noix de porc au miel Petits pois Yaourt et Fromage Chou à la crème
LE DÎNER	Salad'bar La bolognaise Pâtes / Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Poitrine de porc grillée Lentilles cuisinées Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Poisson Meunière Epinards à la béchamel Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Fajitas au poulet et sauce aux épices Mexicaine Salade verte Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 1412SART

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

LYCEE SAINT GABRIEL - SAINT LAURENT SUR SEVRE

Semaine du 30/11 au 06/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives au fromage vinaigrette au miel Panaché de saucissons Champignons à la grecque	Carottes râpées au citron Riz au surimi et ciboulette Charcuterie du jour	Salade Parisienne Toast Savoyard Salade de lentilles aux pommes, échalotes et vinaigrette	Duo de chou rouge et raisins en vinaigrette Pâté de foie Salade de boulgour au fromage de brebis	Betteraves à la vinaigrette Emincé de chou chinois Salade de pommes de terre, jambon, œuf et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes à la carbonara Cuisse de canard à l'orange Salade verte Brocolis vapeur/pennes	Poulet sauce Tex Mex Aile de raie aux câpres Julienne de légumes/frites	Bœuf mode Calamars à l'armoricaine Boulgour/bâtonnière de haricots plats	Saucisse grillée Nems aux légumes Riz/carottes	Dos de colin, crème d'aneth Paupiette de dinde Purée de potiron/semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Ile flottante Tarte au chocolat noir & copeaux blancs Crème dessert à la vanille Fruit frais	Fruit frais Cake au citron Poire rôtie à la vanille Panna cotta et Oréo	Fruit frais Pomme cuite, raisins et pain d'épices Crème fermière Muffin aux pépites de chocolat	Entremets au chocolat Pain perdu & caramel au beurre salé Compote Fruit frais	Moelleux aux amandes Salade de fruits frais Mousse de fromage blanc au coulis Fruit frais
Équilibre TON menu	Endives au fromage vinaigrette au miel Pennes à la carbonara Salade verte Yaourt et Fromage Ile flottante	Carottes râpées au citron Poulet sauce Tex Mex Julienne de légumes/frites Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade Parisienne Bœuf mode Boulgour/bâtonnière de haricots plats Yaourt et Fromage Fruit frais	Duo de chou rouge et raisins en vinaigrette Saucisse grillée Riz/carottes Yaourt et Fromage Entremets au chocolat	Betteraves à la vinaigrette Dos de colin, crème d'aneth Purée de potiron/semoule Yaourt et Fromage Moelleux aux amandes
LE DÎNER	Salad'bar Filet de saumon, crème de poireaux Purée de céleri Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Boulettes de bœuf Gratin de chou-fleur Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Tartiflette Salade panachée Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Omelette aux champignons Salade verte Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et/ou légumes crus de saison

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 1412SART

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