ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Mairie - Mauléon

Semaine du 01/09 au 07/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Riz au thon, tomates et basilic	Concombre à la crème	Melon / Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde aux épices Pommes de terre Grenaillle au beurre	Saucisse grillée Haricots verts au beurre	Pâtes à la bolognaise de légumes Pâtes	Poisson du jour SIQO Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage			
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais SIQO	Compote SIQO	Flan pâtissier (lait bio)

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

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

Fournisseurs locaux Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)
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 HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RC0QJC

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