



MENU



Mairie - Mauléon

Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes (bio) râpées au citron 	Crêpe au fromage	Crème de légumes 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonnade  Salade verte (SIQO) 	Sauté de volaille Thaï (SIQO) Harcots beurre (SIQO)	Saucisse grillée Carottes au beurre et curry	Lieu sauce aux crustacés (SIQO) Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER				Fromage 
DESSERT	Fruit frais (SIQO) 	Flan nappé au caramel	Riz au lait	Compote de fruits (SIQO)

**Produit de saison**

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

**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

Plat végétarien

**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

**Fournisseurs locaux**

- Orsonneau: légumes secs bio
- Daniel Gérard: porc et charcuterie
- Gaec Terrier : lait bio, fromage blanc bio et yaourt bio
- Perdriau : farine bio pour le pain
- Champs du possible: carottes bio, oignons rouge/jaune, courges, pommes de terre brutes et grenailles)
- Verger du Landreau (pommes jusqu'à janvier/février)
- Galliance (volaille HVE)

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 : RC0QJC