

## HORS D'ŒUVRE

### LUNDI

Tortis aux légumes et maïs

## PLAT CHAUD ET GARNITURES

### MARDI

Betteraves à la vinaigrette (SIQO)

## PRODUIT LAITIER

### JEUDI

La coleslaw (carottes bio)



## DESSERT

### VENDREDI

Emincé de volaille à la normande

Poêlée du chef

Merlu pané au citron

Semoule

Boulettes de soja, tomates & basilic



Petits pois

Mijoté de porc au miel

Grenailles (bio) braisées au beurre de paprika



Salade de fruits

Yaourt aromatisé



Chou à la crème

Fromage



Fruit frais



### 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.

Mairie - Mauléon

Semaine du 24/11 au 30/11

### VENDREDI

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : RC0QJC