



MENU



Mairie - Mauléon

Semaine du 01/12 au 07/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigre balsamique	Riz au surimi & ciboulette	Velouté de butternut	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes Macaronis	Poulet sauce tex mex Jardinière de légumes	Chipolatas Riz	Dos de colin sauce béarnaise (SIQO) Purée de potiron
PRODUIT LAITIER				Fromage
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Entremets au chocolat (lait bio)	Moelleux à la vanille

**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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RC0QJC