



MENU



Mairie - Mauléon

Semaine du 08/12 au 14/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles au jambon	Potage		Dés de carottes (bio) aux épices
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Marée du jour Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER			Fromage	
DESSERT	Fruit frais (SIQO)	Fromage blanc (bio) & brisures de biscuits	Flan à la vanille (lait bio)	Compote de fruits



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



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RC0QJC