



Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 août au 3 septembre	Sardines à l'huile Haché de veau Flageolets Fromage Fruit	Concombre bio à la crème Jambon grillé Mousseline d'épinard Éclair au chocolat	Menu végétarien Salade coleslaw bio Omelette fromage Macaronis Yaourt	Melon Burger breton Salade verte bio Compote	Carottes rapées bio Merlu sauce aurore Céréales gourmandes bio Glace
Semaine du 6 au 10 septembre	Menu végétarien Tomates et maïs Boulettes de soja Pâtes torti Yaourt	Céleri bio tomato Navarin d'agneau Printanière de légumes Entremets	Pastèque Cuisse de poulet Petits pois carottes Fromage blanc	Concombre bio et feta Brandade de poisson Salade verte Crème dessert bio	Betteraves rapées bio Chipolatas Gratin de courgettes Fromage Fruit
Semaine du 13 au 17 septembre	Macédoine Rôti de porc fermier Lingots de Vendée Fromage Fruit	Tomates mozzarella Lieu sauce suchet Blé aux petits légumes Glace	Carottes rapées bio Escalope de dinde Haricots beurre Fromage Fruit	Paté de foie Sauté de bœuf de brière Carottes Vichy bio Yaourt	Menu végétarien Taboulé Galette au fromage Salade verte bio Compote
Semaine du 20 au 24 septembre	Betteraves bio vinaigrette Filets de dinde Petits pois Mousse au chocolat	Menu végétarien Concombre bio à la crème Nuggets de blé Frites Yaourt de Mézérac	Beurre de sardines Hachis parmentier Salade verte bio Cocktail de fruits	Choudou bio emmental Blanquette de veau Haricots plats Pâtisserie maison	Radis bio beurre Colin pané sauce ratatouille Boulgour bio Fromage Fruit
Semaine du 27 septembre au 1er octobre	Tomates vinaigrette Paupiettes de veau Lentilles Fromage Compote	Batavia bio gouda Colombo de porc Riz aux poivrons Entremets	Menu végétarien Œufs mayonnaise Pizza au fromage Salade verte bio Glace	Carottes rapées bio Lieu sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Salade de pépinette Escalope viennoise Haricots verts Yaourt

Présence possible d'allergènes dans les préparations culinaires.

À noter pour les plateaux livrés à domicile et pour le portage à l'école Sainte-Marie : les repas servis sont fabriqués et doivent être consommés le jour même. Pour leur conservation, les denrées sont livrées chaudes à > +63°, froides à < + 3°. Par mesure d'hygiène, veuillez à bien respecter la chaîne des températures.

