



Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8 avril	Betteraves bio aux pommes Goulasch de bœuf Haricots verts Emmental Kiwi	Salade coleslaw bio Filet de dinde BBC Lentilles vertes bio Yaourt de Mézérac	Radis bio beurre Spaghettis bolognaise Emmental râpé Salade verte bio Cocktail de fruits	 Menu végétarien Œuf dur mayonnaise Boulettes de soja Petits pois Semoule au lait	Concombre bio et feta Merlu MSC sauce aurore Blé aux petits légumes Pommes bio
Vacances Semaine du 11 au 15 avril	Saucisson à l'ail Escalope de dinde BBC Haricots beurre Camembert Banane	Tomate bio mozzarella Rôti de porc (Label Rouge) aux pruneaux Coquillettes Compote bio	 Menu végétarien Taboulé Omelette aux pommes de terre Salade verte bio Yaourt à la fraise bio	Betteraves bio et maïs Poisson pané MSC Boullgour bio à la tomate Vache qui rit bio Ananas	Céleri tomato bio Veau marengo Gratin de chou-fleur bio Gaufre au chocolat
Vacances Semaine du 18 au 22 avril	FÉRIÉ	Concombre bio à la crème Gigot d'agneau Haricots blancs Fromage blanc à la vanille bio	Salade bio mimolette Escalope de porc mariné Purée de pommes de terre Compote bio	Rillettes Sauté de bœuf Gratin de courgettes bio Gâteau à l'ananas	Carottes râpées bio Poisson meunière MSC Céréales gourmandes bio Chèvre bûchette Poire
Semaine du 25 au 29 avril	Macédoine de légumes Paupiette de veau Petits pois carottes Yaourt aux fruits bio	 Menu végétarien Feuilleté au fromage Nuggets de blé Haricots verts persillés Compote pomme fraise	Salade bio à l'emmental Cuisse de poulet BBC Frites Glace	Salade de chou blanc bio Galette pouliguennaise Salade verte bio Crème dessert chocolat bio	Tomates bio vinaigrette Filet de lieu MSC sauce suchet Riz pilaf bio Morbier Pomme bio



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 $> +63^{\circ}$, froides à $< +3^{\circ}$. Par mesure d'hygiène, veuillez à bien respecter la chaîne des températures.



#VilleLePouliguen