



Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mai	Betteraves bio mimosa Burger breton Salade verte bio Yaourt de Mézérac	Céleri tomato bio Rôti de porc fermier Flageolets Vache qui rit bio Fraises	 Menu végétarien Salade de riz Pizza au fromage Salade verte bio Liégeois au chocolat bio	Radis bio beurre Filet de lieu MSC sauce provençale Céréales gourmandes bio Pâtisserie maison	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf de Brière Carottes bio à la crème Glace
Semaine du 9 au 13 mai	Concombre bio à la crème Pâtes bolognaise Emmental râpé Fromage blanc à la vanille	 Menu végétarien Salade de pépinettes Croq' fromage Petits pois Beignet	Salade coleslaw bio Hachis parmentier Salade verte bio Compote bio	Pâté de foie Blanquette de veau Jardinière de légumes Edam Pomme bio	Tomate mozzarella Merlu MSC sauce aurore Riz pilaf bio Crème caramel bio
Semaine du 16 au 20 mai	Tartinade de thon Escalope viennoise Gratin de chou-fleur Compote bio	Choudou bio aux pommes Émincé de bœuf de Brière Haricots verts Yaourt de Mézérac	Concombre bio et feta Jambon grillé Petits pois carottes Glace	Betteraves rapées bio Filet de lieu MSC sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Brie Kiwi bio	 Menu végétarien Radis bio beurre Couscous végétarien Semoule bio Pâtisserie maison
Semaine du 23 au 27 mai	Melon Chipolatas Frites ketchup Yaourt aux fruits bio	Salade de tomates Sauté de veau Marengo Lentilles bio Chèvre Banane	Carottes râpées bio Colin pané MSC sauce ratatouille Boullgour bio Fromage blanc	Férié	Fermé
Semaine du 30 mai au 3 juin	Macédoine mayonnaise Merlu MSC sauce Suchet Blé bio aux petits légumes Carré frais bio Pomme bio	Concombre bio vinaigrette Escalope de dinde Mousseline d'épinards Yaourt de Mézérac	Beurre de sardines Rôti de porc Gratin de courgettes bio Vache qui rit bio Ananas	Céleri tomato bio Goulasch de bœuf de Brière Haricots plats Crème chocolat bio	 Menu végétarien Taboulé Galette au fromage Salade verte bio Glace

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, veillez à bien respecter la chaîne des températures.



#VilleLePouliguen