Menus du restaurant municipal

Octobre 2022

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 octobre	Betteraves bio vinaigrette Sauté de dinde Coquillettes bio Yaourt de Mézerac	Menu végétarien Salade bio Mimolette Croque fromage Petits pois carottes Éclair au chocolat	Céleri bio tomato Rôti de porc Haricots verts Glace	Saucisson à l'ail Hachis parmentier Salade verte bio Compote	Salade coleslaw bio Filet de lieu crème de poivrons Céréales gourmandes bio Fromage Fruit bio
Voyage culinaire					
Semaine du 10 au 14 octobre	Menu végétarien **Italie** Tomate bio mozza Lasagnes aux légumes Salade verte bio Marbré au chocolat	**Chine** Samoussa Sauté de porc au caramel Riz cantonais Yaourt à la noix de coco	**Maroc** Carottes bio râpées aux raisins Couscous agneau Semoule bio Beignet à l'abricot	**Grèce** Tzatziki de concombre bio Poisson à la grecque Pommes de terre au four à la grecque Chèvre Kiwi bio	**Mexique** Tortillas avocat tomate Poulet à la mexicaine Lentilles à la mexicaine Salade de fruits Acapulco
Semaine du 17 au 21 Octobre	Tartinade de thon Escalope viennoise Haricots verts Yaourt aux fruits bio	Tomate bio vinaigrette Chipolatas Flageolets Fromage Fruit bio	Menu végétarien Concombre bio et feta Omelette aux pommes de terre Salade verte Compote bio	Salade de riz Émincé de bœuf de Brière Carottes bio à la crème Crème caramel bio	Céleri bio tomato Brandade de poisson Salade verte bio Glace
Vacances Semaine du 24 au 28 Octobre	Friand au fromage Sauté de porc Petits pois Cocktail de fruits	Carottes bio râpées Haché de veau Frites Fromage Fruit	Batavia bio au gouda Merlu sauce Suchet Blé bio aux petits légumes Fromage blanc sucré	Chou bio aux pommes Filet de dinde Haricots beurre Beignet au chocolat	Menu végétarien Velouté de courgettes bio Pizza au fromage Salade verte bio Glace

LA SEMAINE DU GOÛT

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