

Menus du restaurant municipal

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux

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, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 novembre	Saucisson à l'ail Poisson pané 🥌 Riz bio aux petits légumes Fromage Pommes bio du verger	Salade coleslaw Properties Rôti de porc Brocolis et pommes de terre Fromage blanc aux fruits	Menu végétarien Betteraves bio Couscous végé Semoule Pâtisserie	Salade de riz Sauté de veau Purée de carottes et panais Crème dessert au chocolat de la Ferme de Gineau	Panier au fromage Filet de poulet bio Haricots verts bio Ananas frais
Semaine du 10 au 14 novembre	Crêpes au fromage Pâtes bio sauce bolognaise Fromage râpé Fruit de saison	FÉRIÉ	Concombres bio & Ala crème Boulettes d'agneau à la tomate Duo de haricots Tarte aux pommes	Menu végétarien Céleri tomato Quiche au fromage Salade verte bio Compote de fruits bio	Taboulé Jambon grillé Épinards à la "Vache qui rit" Fruits au sirop
Semaine du 17 au 21 novembre	Velouté de tomates Burger Breton Salade verte bio Yaourt bio aux fruits de la Ferme de Gineau	Menu végétarien Salade fromagère Lentilles cuisinées aux Iégumes bio Brownies	Salade de pâtes au surimi Steack haché Duo de choux Yaourt	Menu Produits locaux Betteraves bio* Poulet** Pommes de terre bio* Fromage blanc*** Pomme bio****	Velouté de carottes & pommes de terre 😂 Poisson pané Semoule bio Clémentines
Semaine du 24 au 28 novembre	Œufs durs mayonnaise Sauté de porc Petits pois carottes Fromage Fruit de saison	Rosette Hachis parmentier & Salade verte bio & Poire au chocolat	Salade piémontaise (E) Omelette bio (E) Ratatouille Yaourt aux fruits	Choudou bio Poisson frais Julienne de légumes bio fromage Donuts	Menu végétarien Velouté Dubarry Galette fromage Salade verte bio Compote bio

Fait maison 🦭 / Légumes frais bruts 🌯

Provenances des produits : Jardin de Domhéry à Guérande * / La ferme du Cormier à Saint-Molf ** /
La Ferme de Mézerac à Saint-Lyphard ***/ Verger du Littoral à Herbignac **** - Viande bovine française, poisson MSC

