



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°, froides à < +3°. Par mesure d'hygiène, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 5 décembre	Cervelas Viande kebab Frites Salade verte bio Ananas chantilly	Salade bio fromagère* Couscous Agneau Fromage blanc bio de la Ferme de Gineau	Quiche* Poisson Julienne de légumes Banane	Carottes râpées bio* Paëlla* Poulet Entremets chocolat bio	Menu végétarien Betteraves bio* Chili* Riz bio Fromage Fruit de saison
Semaine du 8 au 12 décembre	Concombres bio à la crème* Escalope viennoise Duo haricots vert bio et beurre Yaourt aux fruits de la Ferme de Mézerac	Tartinade de sardines* Hachis parmentier* Salade verte bio Pêches au sirop	Soupe de légumes bio* Pizza lardons fromage* Salade verte bio Mousse au chocolat*	Menu végétarien Choudou* Omelette bio* Ratatouille bio / potatoes Glace	Riz niçois* Poisson frais Épinards bio Fromage Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 décembre	Menu végétarien Soupe tomates vermicelles Boulettes végétariennes Blé bio aux petits légumes Fromage Fruit de saison	Céleri bio tomato* chipolatas et lentilles bio cuisinées* Fromage Tarte aux poires	Œufs durs mayonnaise Tartiflette salade verte bio salade de fruits	Menu des Fêtes Pâté de campagne bio Poulet rôti Haricots verts Fromage bio Pâtisserie /Clémentines	Macédoine et surimi Burger Breton Salade verte bio Fruit de saison
Semaine du 22 au 26 décembre	Betteraves bio Poisson riz bio Vache qui Rit Pommes bio	Menu végétarien Œufs durs bio Pâtes aux légumes bio Babybel Clémentines	Menu festif Entrée Plat Fromage et salade Dessert	Joyeux Noël	Asperges Rolls de poulet Poêlée de légumes Fromage Pâtisserie
Semaine du 29 décembre au 2 janvier	Museau vinaigrette Paupiettes Duo de choux Bleu de Bresse Clémentine	Salade bio lardons Poisson Épinards à la crème Chèvre Tarte aux prunes	Terrine de saumon Cuisse de canard Gratin et haricots vert Roch'an Tourbillon poire/caramel		Bonne année 2026

Fait maison* / **Légumes frais bruts** / Produits locaux

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