



# 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 <sup>er</sup> 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	<b>Menu végétarien</b> 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*	<b>Menu végétarien</b> Choudou* Omelette bio* Ratatouille bio / potatoes Glace	Riz niçois* Poisson frais Épinards bio Fromage Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 décembre	<b>Menu végétarien</b> 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	<b>Menu des Fêtes</b> 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	<b>Menu végétarien</b> Œufs durs bio Pâtes aux légumes bio Babybel Clémentines	<b>Menu festif</b> Entrée Plat Fromage et salade Dessert	 <b>Joyeux Noël</b>	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	<b>Bonne année 2026</b>	

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