



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 2 au 6 février	Menu Chanteleur Macédoine/surimi Galette bio 🍷 jambon/fromage Salade verte bio 🍷 Crêpe au sucre	Menu végétarien Carottes bio râpées* 🍷 Boulettes végés Boulgour bio Fromage blanc de la Ferme de Mézerac 🍷	Quiche au fromage* Filets de poulet Ratatouille/potatoes Fruit de saison	Œuf bio mayo 🍷 Poisson frais Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Céleri tomato* 🍷 Blanquette de veau Riz bio Yaourt aux fruits bio de la Ferme de Gineau 🍷
Semaine du 9 au 13 février	Rillettes de poulet Poisson meunière Épinards bio à la vache qui rit Fruit de saison	Choudou bio* 🍷 Couscous d'agneau Semoule Glacé	Pamplemousse Jambon blanc Pommes de terre /raclette Cocktail de fruits exotiques	Menu végétarien Salade bio fromagère* 🍷 Omelette bio* 🍷 Brocolis bio Beignet chocolat	Betteraves bio * 🍷 🍷 Pâtes à la Bolognaise et fromage râpé Pomme bio 🍷
Vacances scolaires Semaine du 16 au 20 février	Cervelas Escalope viennoise Petits pois bio Fruit de saison	Cœur de palmier et maïs Hachis parmentier Salade verte bio 🍷 Yaourt aux fruits bio	Menu végétarien Chou-fleur à la sauce cocktail* 🍷 Pizza au fromage* Salade verte bio 🍷 Éclair à la vanille	Choudou Poisson Galettes de légumes Riz au lait	Pâté de campagne Quenelles de volaille Riz bio aux petits légumes Ananas chantilly
Vacances scolaires Semaine du 23 au 27 février	Saucisson Poisson Haricots verts Fromage Fruit de saison	🍷 Salade bio & lardons / croutons Steack haché Beignets de salsifis Yaourt à la vanille bio	Taboulé Chipolatas / Lentilles Fromage Fruit de saison	Carottes bio râpées* 🍷 Cordon bleu Gratin de courgettes Yaourt au chocolat	Menu végétarien Betteraves bio Quiche au fromage* Salade verte bio 🍷 Pâtisserie

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