



# 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
<b>Semaine du 2 au 6 février</b>	<b>Menu Chandeleur</b> Macédoine/surimi Galette bio 🌱 jambon/fromage <b>Salade verte bio</b> 🌱 Crêpe au sucre	<b>Menu végétarien</b> <b>Carottes bio râpées*</b> 🌱 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	<b>Céleri tomato*</b> 🌱 Blanquette de veau Riz bio Yaourt aux fruits bio de la Ferme de Gineau 🌱
<b>Semaine du 9 au 13 février</b>	Rillettes de poulet Poisson meunière Épinards bio à la vache qui rit Fruit de saison	<b>Choudou bio*</b> 🌱 Couscous d'agneau Semoule Glace	Pamplemousse Jambon blanc <b>Pommes de terre</b> /raclette Cocktail de fruits exotiques	<b>Menu végétarien</b> <b>Salade bio</b> fromagère* 🌱 Omelette bio* 🌱 Brocolis bio Beignet chocolat	<b>Betteraves bio</b> * 🌱 Pâtes à la Bolognaise et fromage râpé Pomme bio 🌱
<b>Vacances scolaires</b> <b>Semaine du 16 au 20 février</b>	Cervelas Escalope viennoise Petits pois bio Fruit de saison	Cœur de palmier et maïs Hachis parmentier <b>Salade verte bio</b> 🌱 Yaourt aux fruits bio	<b>Menu végétarien</b> <b>Chou-fleur</b> à la sauce cocktail 🌱 Pizza au fromage* <b>Salade verte bio</b> 🌱 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
<b>Vacances scolaires</b> <b>Semaine du 23 au 27 février</b>	Saucisson Poisson Haricots verts Fromage Fruit de saison	📍 <b>Salade bio</b> & lardons / croutons Steack haché Beignets de salsifis Yaourt à la vanille bio	Taboulé Chipolatas / Lentilles Fromage Fruit de saison	<b>Carottes bio râpées*</b> 🌱 Cordon bleu Gratin de courgettes Yaourt au chocolat	<b>Menu végétarien</b> Betteraves bio Quiche au fromage* <b>Salade verte bio</b> 🌱 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