



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, veuillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mars	Tartinade de sardines * Burger Breton Salade verte bio Ananas chantilly	Bouillon légumes/vermicelles Poulet / Haricots verts et beurre bio Fromage Fruit de saison	Pomme de terre/ macédoine/surimi * Croque-monsieur * Salade verte bio Kiwi	Rillettes de porc Poisson frais Gratin de légumes* Fruit de saison	Carottes râpées bio Couscous végété * Semoule bio Yaourt aux fruits de la Ferme de Mézerac
Semaine du 9 au 13 mars	Crêpe au fromage Omelette * Ratatouille/potatoes Fromage blanc de la Ferme de Gineau	Céleri bio tomato * Sauté de porc Haricots plats Banane	Duo de choux * Boulettes d'agneau Petits pois bio Brownies crème Anglaise	Menu Indien des couleurs Samoussa de légumes Poulet tikka massala * Riz bio Mangues	Salade bio fromagère * Poisson à la sauce tomate / Pâtes Pêches au sirop
Semaine du 16 au 20 mars	Œuf bio mimosa Chipolatas / Lentilles * Fruit de saison	Salade niçoise* Galette au fromage* Salade verte bio Crème vanille bio de La Ferme de Gineau	Radis beurre Nuggets de poulet Julienne de légumes bio Poire au chocolat et chantilly	Taboulé Poisson frais Épinards à la crème Fruit de saison	Salade Coleslaw * Goulash de bœuf* Pommes de terre Glace
Semaine du 23 au 27 mars	Betteraves bio Boulettes végété Céréales gourmandes bio Fromage Fruit de saison	Salade bio ardéchoise* Sauté de veau * Frites Compote bio	Pamplemousse Jambon blanc Purée carottes & panais bio Éclair à la vanille	Concombre * Saumon Carottes bio * Yaourt bio aux fruits de La Ferme de Gineau	Rillettes de poulet Lasagnes Bolognaise * Salade verte bio Cocktail de fruits exotiques

Fait maison* / Légumes frais bruts / Produits locaux

// Provenances des produits : Jardin de Domhéry à Guérande / La ferme du Cormier à Saint-Mol f/

La Ferme de Mézerac à Saint-Lyphard ***/ Verger du Littoral à Herbignac – Viande bovine française, poisson MSC