



MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.

Présence possible d'allergènes dans les préparations culinaires : Céléri / Moutarde / Poissons / Crustacés / Céréales contenant du gluten / Œufs / Arachides et produits à base d'arachide / Soja / Lait et produits à base de lait / Fruits à coque / Graines de sésame / Lupin / Mollusques / Anhydrides sul fureux et sulfites. 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 $> +63^{\circ}$, froides à $< +3^{\circ}$. Par mesure d'hygiène, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 3 Avril	Crêpe au fromage Rôti de porc Haricots verts bio Fromage blanc de la Ferme de Gineau	Betteraves bio Omelette au fromage Beignets de salsifis Pomme bio	Saucisson sec Croque-Monsieur Salade verte Compote bio	Concombres fêta Sauté de veau Gratin de légumes bio Beignet Pomme	Salade Niçoise Brandade maison Salade verte bio Crème au chocolat bio de la Ferme de Gineau
Semaine du 6 au 10 Avril	Férié	Menu Printemps Œuf bio mayo sur lit de salade bio Boulettes d'agneau Printanière de légumes Glace	Radis bio Poisson épinards à la crème Brownies	Salade bio mimolette Chili végétarien Riz bio Yaourt aux fruits de la Ferme de Mézerac	Blérizlég bio Émincé de volaille Petits pois bio Fruit de saison bio
Semaine du 13 au 17 Avril	Macédoine mayonnaise Escalope de volaille Pommes noisette Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Steak haché Haricots verts et beurre bio Mousse au chocolat	Tomates Raviolis de légumes bio Fromage Cocktail de fruits exotiques	Cervelas Poisson Gratin de choux-fleurs bio Fruit de saison bio	Maquereau à la tomate Quiche Lorraine Salade verte bio Yaourt aux fruits
Semaine du 20 au 24 Avril	Concombres bio Poisson meunière Légumes provençaux Crème à la vanille bio de la Ferme de Gineau	Radis bio Hachis parmentier Salade verte bio Pâtisserie	Surimi sauce cocktail sur lit de salade bio Cordon bleu Pâtes Ananas chantilly	Rillettes de poulet Chipolatas Purée carottes /panais bio Fromage bio Fruit de saison bio	Terrine de légumes Galette au fromage Salade verte bio Compote bio
Semaine du 27 Avril au 1 ^{er} Mai	Betteraves bio Burger Breton Salade verte bio Pêches au sirop	Œuf bio mayo Pâtes à la Napolitaine Fromage Fruit de saison bio	Mousse de foie Poisson pané Brocolis bio Yaourt aux fruits bio	Carottes râpées bio emmental Boulettes de volaille Riz bio à la tomate Compote bio	Férié

Légende : * Fait maison / Légumes frais bruts / Produits locaux / Vacances scolaires

Provenances des produits : Jardin de Domhéry à Guérande / La ferme du Cormier à Saint-Molf / La ferme de Gineau à St Michel-chef-chef / La Ferme de Mézerac à Saint-Lyphard ***/ Verger du Littoral à Herbignac - Viande bovine française, poisson MSC