



# MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.

Présence possible d'allergènes dans les préparations culinaires : Céleri / 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°, froides à < + 3°. Par mesure d'hygiène, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 4 au 8 Mai</b>	<b>Radis bio</b> 🌱 Chipolatas Lentilles bio cuisinées* 🌱 Yaourt aux fruits de la Ferme de Mézerac 🌱	Salade Piémontaise* Poisson frais Épinards à la crème* <b>Fromage bio</b> <b>Pomme bio</b> 🌱	<b>Chou doux bio*</b> 🌱 Pizza aux légumes* <b>Salade verte bio</b> 🌱 Mangue/ananas	Melon/pastèque 🌱 Sauté de bœuf bio* <b>Carottes bio*</b> 🌱 <b>Fromage blanc de la Ferme de Gineau</b> 🌱	Férié
<b>Semaine du 11 au 15 Mai</b>	<b>Concombres bio*</b> féta 🌱 Jambon blanc Coquillettes 🌱 Compote bio 🌱	<b>Betteraves bio*</b> <b>Brandade de poisson*</b> <b>Salade verte bio</b> 🌱 Éclair à la vanille	Carottes râpées bio à l'orange* 🌱 Paupiettes de volaille Haricots verts bio Riz au lait*	Férié	Restaurant scolaire fermé
<b>Semaine du 18 au 22 Mai</b>	Melon/pastèque Poisson pané Céréales Méditerranéennes bio <b>Fromage bio</b> Beignet au chocolat	<b>Pique-nique</b> Tomates cerises Jambon de dinde Chips <b>Fromage bio</b> Compote à boire	Salade de maïs et thon Hachis <b>parmentier*</b> <b>Salade verte bio</b> 🌱 Fromage Fruit de saison bio	Taboulé Galette bio au fromage* <b>Salade verte bio</b> 🌱 Yaourt aux fruits de la Ferme de Mézerac 🌱	Salade de pépinettes* Emincé de poulet* Gratin de <b>courgettes bio*</b> 🌱 <b>Fruit de saison bio</b>
<b>Semaine du 25 au 29 Mai</b>	Férié	Cervelas Burger Breton <b>Salade verte bio</b> 🌱 Crème à la vanille bio de la Ferme de Gineau 🌱	Œuf bio mayo Couscous Semoule bio Fruit de saison bio	<b>Menu Belge</b> Salade liégeoise (haricots verts, pommes de terre et lardons) Waterzooï de poulet (carottes, poireaux et céleris) Gaufre	<b>Tomate bio</b> 🌱 mozzarella Blanquette de veau bio* 🌱 Riz bio Poire au chocolat

Légende : \* Fait maison / 🌱 Légumes frais bruts / 🌱 Produits locaux / 🌱 Aliments subventionnés par l'Union Européenne

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

