



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 $+63^{\circ}$, froides à $+3^{\circ}$. Par mesure d'hygiène, veuillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 Août	Tomates bio mozzarella Poisson façon meunière Frites Fruits au sirop	Chou doux* Boulettes d'agneau Gratin de courgettes* Chou à la vanille	Pique-nique Pastèque Sandwich au jambon de dinde Chips Fromage Compote à boire	Duo carottes / céleri Jambon blanc Pâtes Yaourt aux fruits bio	Betteraves bio Pizza aux fromages* Salade verte bio Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 Août	Cervelas Omelette au fromage* Rôstis de légumes Fruit de saison	Concombres bio Poisson Épinards à la crème Cornet de glace	Carottes bio râpées* Boulettes végétariennes Semoule bio Fromage blanc	Repas froid Melon Poulet Chips Fromage Compote à boire	Rillettes de porc Burger Breton Salade verte bio Yaourt aux fruits bio
Semaine du 17 au 21 Août	(Etabli par les enfants de Batz-sur-Mer) Salade de tomates bio Galette fromage* Salade verte bio Tarte aux pommes	Salade bio fromagère* Pâtes à la Carbonara* Beignet à la framboise	Pique-nique Tomates cerises Sandwich aux rillettes de poulet Chips Crème à boire Compote à boire	Céleri tomato* Chipolatas Purée de carottes et de panais bio Mousse au chocolat*	Saucisson sec Filet de poulet Petits pois Fromage bio Fruit de saison
Semaine du 24 au 28 Août	Tomates bio Nuggets de poulet Purée Pâtisserie	Repas froid Tomates cerises Jambon de dinde Salade de pépinettes Fromage Compote à boire	Macédoine au surimi Brandade maison* Salade verte Fruit de saison	Concombres bio Rôti de porc froid Taboulé Yaourt aux fruits bio	Melon / pastèque Quiche aux légumes* Salade verte bio Éclair 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