

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, veuillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 juin au 3 Juillet	Betteraves bio Rôti de porc Blé bio Fromage bio Fruit de saison	Pique-nique Melon Rillettes de poulet Chips Fromage bio Crème dessert	Pastèque Salade césar Éclair à la vanille	Salade fromagère*  Pignons de poulet Pommes noisettes Cocktail de fruits exotiques	Tomates bio*  Jambon blanc Pâtes  Fromage bio Beignet
Semaine du 6 au 10 Juillet	Concombres bio* Samoussas aux légumes Riz jaune Glace	Menu des animateurs Salade composée* Escalope à la crème Frites Fraises à la chantilly	Pique-nique Melon Jambon de dinde Chips Fromage bio Compote à boire	Charcuterie Brandade de poisson maison* Salade verte bio  Fromage bio Compote bio	Tomates bio vinaigrette Rôti de porc Brocolis et choux-fleurs bio Brownie
Semaine du 13 au 17 Juillet	Tomates bio et maïs Boulettes d'agneau à la sauce tomates Carottes bio Glace	Féried	Menu des enfants Taboulé Steack haché Haricots beurre bio Emmental Tarte aux pommes	Melon / pastèque* Poisson pané Purée de pommes de terre* Fromage bio Fruit de saison	Œufs bio mayo Galette au fromage* Salade verte bio  Compote bio
Semaine du 20 au 24 Juillet	Cervelas Poisson Julienne de légumes bio et riz bio Fromage bio Fruit de saison (nectarine)	Tomates mozzarella Omelette au fromage* Poêlé de courgettes* Éclair	Pique-nique Tomates cerises Rillettes de poulet Chips Fromage bio Crème dessert	Salade (pommes de terre bio, macédoine et surimis*) Pilons de poulet Purée de carottes et de panais bio Fromage bio Fruit de saison	Betteraves mimosa Coquillettes à la bolognaise* Fromage râpé Fruit de saison (pêche)
Semaine du 27 au 31 Juillet	Melon / pastèque Chipolatas barbecue Pâtes bio et fromage râpé Mangue et ananas au sirop	Céleri bio tomato* Steak haché Haricots verts / pommes de terre bio Glace (cône)	Repas froid Salade d'été Jambon blanc Chips Fromage bio Crème dessert	Crêpe au fromage Nuggets de blé Gratin de légumes Fruit de saison (nectarine)	Carottes bio râpées au comté* Pépites de colin Épinards et riz Yaourt aux fruits

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