



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
Semaine du 01 au 05 juin	Pastèque Émincé de volaille* Boullgour bio Fromage bio Cocktail de fruits exotiques	Nems de légumes Omelette bio* Galettes de légumes Pomme bio	Salade verte bio aux lardons* Cassoulet Cuisiné* Fruits au sirop	Tomates bio Lasagnes* Salade verte bio Fromage blanc de la Ferme de Mézerac	Taboulé Poisson frais Carottes bio à la crème Fruit de saison bio
Semaine du 08 au 12 juin	Melon Couscous* d'agneau Fromage blanc bio de la Ferme de Gineau	Concombres bio* Palette provençale Gratin de légumes bio* Fromage bio Banane bio	Rillettes de poulet Pizza au thon* Salade verte bio Gâteau à l'ananas*	Salade bio Mimolette* Pâtes à la Napolitaine* Compote bio Biscuit bio	Carottes râpées bio* emmental Rougail saucisses* Riz bio Choux à la crème
Semaine du 15 au 19 juin	Betteraves bio* Galette bio jambon fromage* Salade verte bio* Fraises (sous réserve)	Pastèque Nuggets de blé Rôsti de légumes Yaourt aux fruits de la Ferme de Mézerac	Salade bien-être* Poisson meunière Frites Glace	Salade (pommes de terre, macédoine et surimis*) Sauté de bœuf* Haricots verts et beurre bio Fromage bio Fruit de saison bio	Menu Grecque Tzatziki et pain pita Moussaka* Yaourt à la grecque et miel
Semaine du 22 au 26 juin	Melon et pastèque Burger Breton Salade verte bio Tarte aux pommes	Tomates bio Poisson frais Blé bio aux petits légumes* Yaourt aux fruits bio de la Ferme de Gineau	Salade ariégeoise* Croque-monsieur* Salade verte bio Pêches au sirop	Salade alsacienne* Filet de poulet Gratin de courgettes bio* Fruit de saison bio	Melon Chili* Riz bio Fromage bio Compote bio

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