

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°, froides à < + 3°. Par mesure d'hygiène, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 Septembre au 2 octobre	Betteraves bio Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule bio Fruit de saison bio	Céléri tomato Poisson frais Épinards bio à la vache qui rit* Éclair au chocolat	Macédoine au surimi Croque-monsieur * Salade verte bio 🌱 Crème caramel bio de la Ferme de Gineau 🌱	Fermeture exceptionnelle du service	Crêpe aux fromages Blanquette de veau* 🌱 Carottes bio 🌱 Fruit de saison bio
Semaine du 5 au 9 octobre	Salade de tomates 🌱 Poulet Ratatouille Crème vanille bio de la Ferme de Gineau 🌱	Menu végétarien Œuf dur bio Samoussas de légumes Riz bio jaune Fruit de saison bio	Chou rouge vinaigrette Pâtes HVE 🌱 à la carbonara* Fromage rapé Cocktail de fruits exotiques	Charcuterie Brandade de poisson* Salade verte bio Fromage bio Compote bio	Concombre fête Palette à la provençale 🌱Lentilles bio cuisinées aux courgettes* Beignet framboise
Semaine du goût du 12 au 16 octobre	Feuilleté au fromage Sauté de poulet* Fricassée de légumes anciens au miel Fromage bio Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Sauté de bœuf * Purée de butternut* Yaourt aux fruits 🌱 de la Ferme de Mézerac	Choudou bio Poisson pané Julienne de légumes bio Tarte au potiron épicée*	Velouté de panais et poires Escalope viennoise Haricots beurres bio Fromage bio Pomme bio du Verger du Littoral 🌱	Menu végétarien Salade bio fromagère* Omelette bio* 🌱 Semoule aux légumes d'antan Fromage blanc de la Ferme de Gineau 🌱
Semaine du 19 au 23 octobre	Betteraves mimosa Chipolatas barbecue Pâtes HVE Fromage rapé Fruits au sirop	Charcuterie Poulet au curry* Carottes bio à la crème Fruit de saison	Taboulé Steack haché bio Haricots verts bio Pâtisserie	Céléri tomato Poisson pané Riz bio aux légumes bio Yaourt aux fruits	Menu végétarien Œuf bio mayonnaise Galette bio au fromage* Salade verte bio Compote bio
Semaine du 26 au 30 octobre	Charcuterie Poisson Rösti de légumes Fromage Fruit de saison	Carottes bio râpées* Sauté de porc* Purée Fromage Fruits au sirop	Menu végétarien Macédoine Pizza aux fromages* Salade verte bio Mousse au chocolat*	Salade bio fromagère* Couscous d'agneau Fromage blanc	Menu spécial Halloween

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