



Septembre
2026

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, veillez à bien respecter la chaîne des températures.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 août au 4 septembre	Concombres bio* Lapin Pâtes Mousse au chocolat*	Betteraves bio* Burger Breton Salade verte bio* Fromage blanc de la Ferme de Gineau	Cervelas Poulet Purée de carottes et de panais bio Fromage Fruit de saison	Tomates* Galette bio fromage* Salade verte bio Compote bio	Melon et pastèque bio Poisson frais Gratin de légumes bio* Beignet au chocolat
Semaine du 7 au 11 septembre	Tomates* emmental Couscous Semoule Cocktail de fruits exotiques	Melon bio Sauté de porc Haricots verts bio Fromage bio Tarte aux pommes	Carottes râpées Moussaka* Vache qui rit bio Glace	Macédoine Brandade* Salade verte bio Yaourt aux fruits bio de la Ferme de Gineau	Salade mimollette* Boulettes d'agneau sauce tomate Riz aux petits légumes bio Fruit de saison
Semaine du 14 au 18 septembre	Feuilleté au fromage Omelette bio* Ratatouille et potatoes Fruit de saison	Taboulé Poisson frais Épinards à la crème* Fruit de saison bio	Rillettes poulet Hachis parmentier* Salade verte bio* Gâteau à l'ananas*	Pastèque bio Escalope viennoise Petits pois et carottes bio Glace	Concombres bio* Sauté de veau* Carottes Bio* Éclair à la vanille
Semaine du 21 au 25 septembre	Œufs mayonnaise Chipolatas Duo de choux bio Fromage bio Fruit de saison bio	Melon bio Nems aux légumes Riz bio Fromage bio Fruits au sirop	Charcuterie Pizza au jambon et au fromage* Salade verte bio* Compote bio	Salade fromagère* Poulet Julienne de légumes Pâtisserie	Céleri bio tomato* Pâtes à la bolognaise Fromage blanc de la Ferme de Mézerac et confiture

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