Novembre 2026

MENUS DU RESTAURANT MUNICIPAL

Réalisés avec 40% de produits bio et fermiers locaux.

Présence possible d'allergènes dans les préparations culinaires : *Céléri / Moutarde / Poissons / Crustaces / 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 2 au 7 novembre	Saucisson à l'ail Nuggets de poisson Rösti de légumes Fromage bio Ananas frais*	Duo de chou et de carotte* Rôti de porc Haricots verts bio et Pommes de terre vapeur* Fromage blanc bio de la Ferme de Gineau	**Menu végétarien** Betteraves bio* Couscous végétarien Semoule bio Fromage bio Fruit de saison	Salade de riz niçoise* Sauté de veau marengo* Purée de carottes* Yaourt bio aux fruits de la Ferme de Mézérac	Salade bio fromagère* Poulet Label Rouge* Petits pois bio Pomme bio du Verger du Littoral
Semaine du 9 au 13 novembre	Velouté Dubarry* Boulettes d'agneau à la tomate Haricots beurre bio Fromage bio Fruit de saison bio	Taboulé Jambon grillé Duo de courgettes* Fruit de saison bio	**Férié**	**Menu végétarien** Friand aux fromages Croustillants aux fromages Lentilles cuisinées aux légumes bio* Tarte aux pommes	Charcuterie Hachis parmentier* Salade verte bio Compote bio
Semaine du 16 au 20 novembre	Concombre bio à la crème Filet de poulet Label Rouge Duo de choux bio* Brownies	**Menu végétarien** Céleri tomato Quiche aux légumes* Salade verte bio Poire au chocolat	Salade/Maïs/Surimi* Steak haché Purée de pommes de terre* Entremet au chocolat*	Betterave bio* Burger breton Salade verte bio* Crème dessert au chocolat de la Ferme de Gineau	Soupe de carottes* Poisson pané Blé bio Fromage bio Clémentine
Semaine du 23 au 27 novembre	**Menu végétarien** Soupe de tomates Galette au fromage* Salade verte bio* Compote bio	Choudou bio* Poisson frais Julienne de légumes bio Fromage bio Pâtisserie	Salade de pommes de terre au hareng* Omelette bio* Ratatouille Fromage bio Fruit de saison bio	Œufs durs mayo sur salade Sauté de porc* Gratin de chou-fleur bio* Yaourt aux fruits bio de la Ferme de Gineau	Crêpe aux fromages Pâtes HVE sauce bolognaise* Fromage râpé Fruit de saison 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*

Le Pouliguen

lepouliguen.fr

@VilleLePouliguen