

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille









Du 20 au 24 février 2023

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE

CENTRE DE LOISIRS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Potage	 Salade composée	 Carottes râpées	Salade de chou	 Pâté de foie	
	Hachis parmentier	Poulet rôti ***	Croque Monsieur	Rougail saucisse	Poisson frais	
	Salade	Frites***	 Salade verte	Riz	Semoule sauce tomate	
	Fruit de saison	Yaourt	Fromage blanc	Entremet	Fromage, fruit de saison	

Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...



. Provenance des matières premières :

VIVAL : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants



MANGER BIO : pour les fruits, légumes et conserves



P'TIT GALLO : pour les laitages (Montreuil Le Gast)

DANS LE M'ILLE : pour la viande de porc (Montreuil sur Ille)



CORMARÉE : poissons (La Mézière)

*** A2S : produits congelés et frais – local et bio au maximum

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires.
Prenez contact avec la cantinière si nécessaire.

