















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 6 au 10 février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Betteraves, fromage	 Carottes râpées, fromage	Salade de chou, fromage	 Potage	Pâté de campagne	
	Chili con carne	Sauté de veau	Filet cabillaud**	Gratin	Poisson frais	
	Riz	Pommes de terre	 Semoule	 de pâtes	Jardinière, sauce	
	Compote	Fruit de saison	 Poire au sirop	Yaourt	Fruite 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.