



TOUTS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 4 au 8 septembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
 Concombres <small>AB BIO</small>	 Melon <small>AB BIO</small>	 Tomates <small>AB BIO</small>	 Carottes râpées <small>AB BIO</small>	 Radis <small>FRUITS & LEGUMES</small>
 Chili con carné <small>AB BIO</small>	 Sauté de porc <small>AB BIO</small>	 Sauté d'agneau <small>AB BIO</small>	 Gratin de pâtes <small>AB BIO</small>	 Poisson frais <small>VIANDES POISSONS OEUFS</small>
 Riz <small>AB BIO</small>	 Petits pois <small>AB BIO</small>	 Pommes de terre <small>AB BIO</small>	 Courgettes <small>AB BIO</small>	 Jardinière <small>LEGUMES</small>
 Compote <small>AB BIO</small>	 Laitage <small>AB BIO</small>	 Entremet <small>AB BIO</small>	 Fruit de saison <small>AB BIO</small>	 Gâteau <small>PRODUITS LAITIERS</small>

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.

