






























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 13 au 17 novembre 2023

	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Potage	 Salade composée		 Salade verte, gruyère	 Pâté de foie	
	 Lentilles	 Spaghettis		 Poulet rôti***	 Poisson frais	
	 Boulgour	 Carbonara	 Haricots verts	 Pommes rissolées***	 Carottes vichy	
	 Fruits au sirop	 Yaourt	 Compote	 Entremet	 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 (Origine France - Montreuil sur Ille)



CORMARÉE : poissons (La Mézière)

*** **A2S** : produits congelés et frais – local et bio au maximum (Toutes les viandes origine France)



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.



(Œufs, Lait, Moutarde, Arachide, Mollusques et crustacés, Poissons, Graines de sésame, Soja, Sulfites, Noix, Blé et triticales)

