






























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 20 au 24 novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Taboulé	 Potage	 Salade de blé	 Carottes râpées	 Macédoine	
	 Escalope de dinde	 Rougail saucisse	 Poulet rôti***	 Lasagnes de	 Poisson pané***	
	 Haricots verts	 Riz	 Petits pois	 Légumes, fromage	 Blé	
	 Laitage	 Compote	 Laitage	 Fruit de saison	 Glace***	
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 d'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)