



TOUTS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 20 au 24 novembre 2023

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

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 triticale)

CORMARÉE : poissons (La Mézière)



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