



TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Betteraves, Fromage	Carottes râpées, gruyère	Concombres	Potage	Salade de riz, thon
Chili con carné	Sauté de porc	Sauté d'agneau	Gratin de Légumes	Poisson frais
Riz	Petits pois	Pommes de terre	Pâtes	Jardinière
Laitage	Fruit de saison	Fromage, Fruit de saison	Compote	Gâteau

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 triticale)