

























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 triticales)