


















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 15 au 19 avril 2024



	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Betteraves	 Salade de pommes de terre	 Concombres	 Salade composée	 Carottes râpées	
	Blanquette de dinde	 Carottes	Rougail saucisse	Rôti de porc	Poisson frais*	
	Pâtes	 Lentilles	Riz	Pommes rissolées***	Blé	
	Compote	 Fruit de saison	Entremet	Yaourt	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



sauf l'agneau d'origine Irlande du Nord)

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)



