





Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 8 au 12 avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	Salade de chou	Pamplemousse	Couscous	Salade verte	Salade de pâtes	FRUITS & LÉGUMES
	Filet de dinde	Spaghettis	Merguez, Poulet	Gratin	Poisson frais	VIANDES POISSONS OEUFS
	Riz	Bolognaise	Fromage	de légumes,fromage	Haricots verts	ÉCARTÉS
	Entremet	Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	PRODUITS LAITIERS

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)



