























## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



**Du 25 au 29 novembre 2024**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Potage lait	 Salade verte	 Betteraves	Pampleousse	 Pâté de campagne	
	Poulet rôti***	 Rôti de porc	 Sauté de porc	Nuggets végétaux***	Poisson frais	
	 Carottes Vichy	Pommes de terre***	 Pâtes	 Petits pois	 Purée de panais***	
	 Fruit de saison	 Yaourt	 Fruit de saison	Far	 Fruit de saison	

**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)*

