
























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 28 avril au 2 mai 2025



	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade de lentilles	 Salade composée	 Salade de chou, fromage		 Pâté de campagne	
	 Jardinière	 Saucisse	 Sauté d'agneau	FERIE	Poisson pané***	
	 Semoule	 Galette	 Riz		 Pâtes	
	 Poire sirop	 Laitage	 Laitage		 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 triticales)



