

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 13 au 17 octobre 2025

LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates	Salade Strasbourgoise	Pamplemousse	Salade de chou	Pâté
Pâtes	Filet de dinde	Filet de Poulet ***	Boulette de soja***	Poisson pané
Bolognaise	Haricots verts	Pâtes	Blé	Purée de Brocolis
Compote	Fruit de saison	Entremet	Laitage	Dessert

Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...



Provenance des matières premières :

VIVAL : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants



BIOCOOP : pour les fruits, légumes et conserves



P'TIT GALLO : pour les laitages (Montreuil Le Gast)

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

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)



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)

