

















## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 10 au 14 novembre 2025

TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Potage		 Potage	 Salade verte, gruyère	 Pâté de foie	
	 Lentilles	FERIE	 Saucisse	Poulet***	Poisson frais	
	 Boulgour		 Haricots verts	Pommes rissolée***	Carottes vichy	
	 Poire sirop		 Compote	Entremet	,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



**BIOCOOP** : 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)

