










TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Potage lait	 Salade verte	 Betteraves	Pamplemousse	 Pâté de campagne	
	Poulet***	 Joue 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



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)

