



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)

CORMARÈE : 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)

