



TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 3 au 7 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Betteraves, Fromage	Carottes râpées, gruyère	Concombres	Potage	Salade de riz-thon
Chili con carné	Sauté de porc	Sauté d'agneau	Couscous	Poisson frais
Riz	Petits pois	Pommes de terre	de Légumes	Jardinière
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Laitage	Gâteau

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 triticale)

