



Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 12 au 16 janvier 2026



	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade de riz-thon	Salade verte	 Carottes râpées	 Potage	 Pâté de foie	
	Sauté d'agneau	Lasagnes**	Sauté de veau	Poulet rôti **	Poisson frais	
	 Haricots verts	 Légumes	 Petits pois	 Pommes de terre rissolées**	 Jardinière	
	 Fruit de saison	 Yaourt	 Galette des rois	 Entremet	Glace***	

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)



