



TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 12 au 16 janvier 2026



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

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)

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)

**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)







