



TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 19 au 23 janvier 2026



LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles 	Potage velouté 	Potage 	Carottes râpées 	Macédoine 
 Boulettes végétales ** 	Chipolatas 	Sauté d'agneau 	Spaghettis, Gruyère 	Poisson frais 
 Purée de pommes de terre 	Carottes Vichy 	Haricots verts 	Carbonara** 	Riz 
 Fromage blanc 	Compote 	Yaourt 	Fruit de saison 	Crêpe 

FRUITS &  
LEGUMES

VIENDES  
POISSONS  
ŒUFS

FÉCULENTS

PRODUITS  
LAITIERS

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)

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.



**DANS LE M'ILLE** : pour la viande de porc (Origine France - Montreuil sur Ille)



Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires.  
Prenez contact avec la cantinière si nécessaire.

**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)







