



Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



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	

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)



