



TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 26 au 30 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien
Potage (lait)	Salade verte	Salade de pâtes, fromage	Betteraves	Salade de fromage
Poulet rôti**	Hachis**	Rôti de porc	Sauté de porc	Haricots blanc, tomate
Petits pois	Parmentier	Carottes vichy	Haricots verts	Riz
Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	Gâteau yaourt	Fruit au sirop

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)



1.81

