



## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 26 au 30 janvier 2026



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



**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)







