



Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 2 au 6 mars 2026

	LUNDI végétarien	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Potage de lentilles (lait)	 Salade composée	 Carottes râpées	 Salade de chou	 Pâté de campagne	
	 Boullabaisse	 Rougail saucisse	 Brandade de poisson***	 Poulet rôti***	 Poisson frais	
	 Haricots verts	 Riz	 Salade verte	 Pommes Rissolées***	 Semoule sauce tomate	
	 Fruit de saison	 Yaourt	 Fromage blanc	 Entremet	 Fruit de saison	

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 triticales)



