



Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

**TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE**



Du 16 au 20 mars 2026

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade de lentilles, fromage	Salade verte	Betteraves	Potage	Pâté de campagne	
	Semoule	Hachis	Sauté d'agneau	Sauté de porc	Poisson pané***	
	Jardinière	Parmentier	Haricots verts	Petits pois	Pâtes	
	Poire au sirop	Yaourt	Fromage blanc	Far	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)

