



Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 29 juin au 3 juillet 2026

	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade composée, fromage	 Betteraves	 Carottes râpées, fromage		 Pâté de foie	
	 Boulgour	 Rougail saucisse	Hachis	PIQUE NIQUE	Poisson frais	
	 Haricots verts	 Riz	 Parmentier	FOURNI PAR	Semoule	
	 Fruit de saison	 Laitage	 Fruit de saison	LES PARENTS	Dessert	

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)

