



TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 28 septembre au 2 octobre

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade composée	 Betteraves	 Tomates	 Salade de pâtes	 Salade composée	
	Emincé de dinde	Couscous	Sauté d'agneau	Sauté de porc	Poisson frais	
	Purée de Potimarron***	Légumes	Petits pois	Lentilles	Jardinière	
	Entremet	Laitage	Laitage	Fruit au sirop	Fruit de saison	
Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...						

. Provenance des matières premières :

VOTRE EPICERIE : 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)

