



# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 11 au 15 JANVIER 2021

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS  
SUR PLACE



LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de riz - thon</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Potage</b>	<b>Pâté de foie</b>
<b>Sauté d'agneau</b>	<b>Lasagnes**</b>	<b>Sauté de veau</b>	<b>Poulet rôti **</b>	<b>Poisson frais</b>
<b>Haricots verts</b>	<b>Légumes</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Frites **</b>	<b>Jardinière</b>
<b>Fromage et fruit</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Galette des rois</b>	<b>Entremet</b>	<b>Glace</b>

Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, fond de sauce, Ketchup, ...



## . Provenance des matières premières :

**VIVAL** : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants



**MANGER BIO** : pour les fruits, légumes et conserves



**P'TIT GALLO** : pour les laitages (Montreuil Le Gast)



**Mr DUBREIL** : Boucher sur notre commune. Viande bovine d'origine française

**Mr MARION** : Poissons (Saint Malo)

\*\* A2S : Produits congelés – local et bio au maximum

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.