



















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 18 au 22 JANVIER 2021

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS
SUR PLACE



LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Salade de lentilles	 Potage velouté	 Potage	 Carottes râpées	 Macédoine	
Boulettes végétales **	Chipolatas	Sauté d'agneau	Spaghettis, Gruyère	Poisson frais	
 Pommes de terre	 Carottes Vichy	 Haricots verts	 Carbonara**	 Riz	
 Fromage blanc	 Compote	 Yaourt	 Fruit de saison	 Crêpe	

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.