



















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 29 MARS au 2 AVRIL 2020

	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
	 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	
	 Fruits aux sirop	 Yaourt	 Fromage blanc	Far	 Fromage, 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



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.

