

































Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 7 au 11 JUIN 2021




	LUNDI	MARDI Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Betteraves, fromage 	Salade pommes de terre 	 Concombres 	Salade composée 	Carottes râpées 	
	Sauté de veau 	Lentilles 	Rougail saucisse 	Rôti de porc 	Poisson frais 	
	Pâtes 	Carottes 	Riz 	Pommes rissolées*** 	Blé 	
	Compote 	Fromage, Fruit de saison 	Fromage, Fruit de saison 	Yaourt 	Glace 	

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.*