


















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ile



Du 27 septembre au 1er octobre 2021

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS
SUR PLACE



	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Betteraves	 Salade verte	  Salade de tomates	 Salade de pâtes	 Salade composée	
	 Couscous	Hachis	Sauté d'agneau	Sauté de porc	Poisson frais	
	 Semoule	Parmentier	Petits pois	Gratin de légumes	Purée de brocolis	
	 Entremet	Yaourt	Fromage blanc	Fruit de saison	Pêche au sirop	

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.