






















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 11 au 15 octobre 2021



SEMAINE DU GOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 SEMAINE DU GOÛT	 Salade Strasbourgeoise	Pamplemousse	 Salade de chou	Salade de riz - Thon	
	 Spaghettis	Filet de dinde	Poulet rôti***	 SEMAINE DU GOÛT	 Poisson frais	
	Bolognaise	 Haricots verts	 Pâtes	 Carottes Vichy	 SEMAINE DU GOÛT	
	 Compote	SEMAINE DU GOÛT	 Entremet	 Fromage blanc	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.