




























# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 18 au 22 octobre 2021

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS  
SUR PLACE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Betteraves	 Céleri rave, gruyère		 Concombres	 Salade de lentilles	
	 Chili con carné	 Sauté de porc	 Sauté de veau	 Gratin	 Poisson frais	
	 Riz	 Petits pois	 Pommes de terre	 de Légumes - Pâtes	 Haricots verts	
	 Compote	 Fruit de saison	 Fromage, Fruit de saison	 Fromage blanc	 Gâteau	

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.