

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 2 au 5 novembre 2021

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS
SUR PLACE



CENTRE DE LOISIRS

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|-------|------------------------|----------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------|
|  | | ↑ Salade de tomates | ↑ Salade verte, gruyère | AB Salade de riz | AB Pâté de campagne | FRUITS & LÉGUMES |
|  | FERIE | Escalope de dinde | Rôti de porc | Sauté de veau | AB Lentilles | VIANDES, POISSONS, ŒUFS |
|  | ↑ | Jardinière | ↑ Pommes de terre | AB Blé | ↑ Carottes | FÉCULENTS |
|  | | Yaourt | Glaces ** | Entremet chocolat | AB Fromage, fruit de saison | PRODUITS LAITIERS |

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)

LES P'TITS BOUCHERS : Boucher de Rennes. 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.