

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 22 au 26 novembre 2021

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS
SUR PLACE



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI végétarien | VENDREDI | |
|--|---|--|---|---|--|---|
|  |  Potage lait |  Salade verte |  Betteraves | Pamplemousse |  Pâté de campagne |  |
|  | Poulet rôti*** |  Galette | Sauté de porc | Nuggets végétaux*** | Poisson frais |  |
|  |  Carottes Vichy | Saucisse |  Pâtes |  Petits pois |  Purée de panais |  |
|  |  Fruit de saison |  Yaourt |  Fruit de saison | Far |  Fruit de saison |  |

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 St Grégoire. Viande bovine d'origine française



CORMARÉE : Poissons (La Mézière)

** 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.