










## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 24 au 28 janvier 2022



LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien
 Potage (lait)	 Salade verte	 Salade de pâtes,fromage	 Betteraves	 Salade de fromage
Poulet rôti**	Hachis**	Rôti de porc	Sauté de porc	Haricots blancs,tomate
 Petits pois	 Parmentier	Carottes Vichy	Haricots verts	Riz
 Fruit de saison	 Yaourt	 Fruit de saison	Gâteau yaourt	Poire 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)

**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.