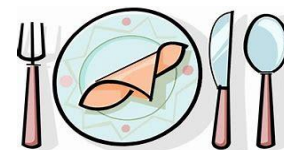


# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 14 au 18 mars 2022

TOUS LES REDAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE



	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade de lentilles, fromage	 Salade verte	 Betteraves	 Potage	 Pâté de campagne	
	Semoule	Hachis**	Sauté d'agneau	Sauté de porc	Poisson pané**	
	 Jardinière	 Parmentier	 Haricots verts	 Petits pois	 Pâtes	
	 Fruits au sirop	 Yaourt	 Fromage blanc	 Far	 Fromage, 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.