



















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 28 mars au 1er avril 2022



	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Betteraves	  Salade de pommes de terre	 Concombres	 Salade composée	 Carottes râpées	
	Escalope de dinde	 Carottes	Rougail saucisse	Rôti de porc	Poisson frais*	
	Pâtes	 Lentilles	Riz	 Pommes rissolées***	Blé	
	Compote	 Fruit de saison	Entremet	Yaourt	Glace	

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. Viandes 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.