




















# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 4 au 8 avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien	
	Salade de chou	 Salade composée, fromage	Pamplemousse	 Salade de riz, thon	 Salade composée, fromage	
	Filet de dinde	Sauté d'agneau	Poisson pané***	Chipolatas	Boulettes de soja***	
	Riz	 Carottes Vichy	 Haricots verts	 Pâtes	 Petits pois	
	Entremet	 Fruit de saison	 Crème chocolat	 Yaourt aux fruits	 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. 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.