















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 11 au 15 avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Betteraves, fromage	 Carottes râpées, fromage	 Salade composée	 Salade de maïs	Crêpe fourrée fromage**	
	Chili con carné	Sauté de porc	Ragoût de bœuf	 Gratin de pâtes	Poisson pané***	
	Riz	Petits pois	Pâtes	Légumes	Jardinière	
	Compote	Fruit de saison	Fromage, fruit de saison	Fromage blanc	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.