


















## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille




Du 18 au 22 avril 2022




	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Concombre 	Carottes râpées 	Salade de chou 	Pâté de campagne 	
	FERIE	Boulgour 	Croque Monsieur	Rougaill saucisse	Poisson *** 	
		Haricots verts 	Salade verte 	Riz 	Semoule sauce tomate 	
		Fruit de saison 	Fromage blanc 	Entremet	Fromage, fruit de saison 	
<p>Condiments : Huiles Colza &amp; Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ... </p>						

### . 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.