























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 2 au 6 mai 2022

| | LUNDI végétarien | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|--|---|---|---|--|---|
|  |  Salade de lentilles, Fromage |  Salade composée |  Salade de chou, fromage |  Concombres |  Pâté de campagne |  |
|  |  Jardinière | Galette | Sauté d'agneau | Blanquette de dinde | Poisson pané*** |  |
| |  Semoule | Saucisse |  Riz |  Petits pois |  Pâtes |  |
|  |  Pêche au sirop |  Yaourt |  Fromage blanc |  Gâteau yaourt |  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.