





















## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 9 au 13 mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Salade chou, fromage	Pamplemousse		 Salade composée	 Salade de pâtes, fromage	
	 Escalope de dinde	Spaghettis	 Couscous	 Gratin de chou-fleur	Poisson frais	
	 Riz	Bolognaise	Merguez, poulet***	 Pommes de terre	Haricots verts	
	 Fromage blanc	 Crème chocolat	 Fromage, fruit de saison	 Fruit de saison	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.