



























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 13 au 17 juin 2022


TOUS LES REDAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE




	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	 Haricots verts	 Pâtes	
	 Pêche au sirop	 Yaourt	 Fromage blanc	 Far 	 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.