

























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 20 au 24 juin 2022

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Salade chou,fromage	Pamplemousse		 Salade composée	  Salade de pâtes, fromage	
	 Filet de dinde	 Spaghettis	 Couscous	 Gratin chou-fleur	Poisson frais	
	 Riz	Bolognaise	Merguez, poulet***	 Pommes de terre	 Carottes vichy	
	 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.