





















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 30 mai au 3 juin 2022

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Taboulé	 Salade composée	Pamplemousse	 Betteraves	Crêpe fourrée****	
	Sauté de porc	Boulettes de soja***	Poulet curry****	Chili con carné	Poisson frais	
	 Courgettes	 Lentilles	 Pâtes	 Riz	 Jardinière	
	 Pêche au sirop	 Fromage blanc	Yaourt	 Compote	 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.