
















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 6 au 10 juin 2022

TOUS LES REDAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien	
		 Salade verte,maïs,gruyère 	 Betteraves	 Carottes râpées	 Macédoine	
	FERIE	Lasagnes	Poulet curry***	Spaghettis	 Haricots blancs	
			 Haricots verts	 Carbonara***Gruyère	 Riz, tomates	
		 Compote	 Fromage, Fruit de saison	 Fruit de saison	Glace	

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.*