





























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 5 au 9 septembre 2022




	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade de riz, maïs, fromage	 Salade composée	 Carottes râpées	 Tomates	 Pâté de foie	
	 Lentilles	 Lasagnes	 Saucisse	 Poulet rôti***	 Poisson frais	
	 Haricots verts		 Pâtes	 Pommes rissolées***	 Semoule, tomate	
	 Fruit de saison	 Yaourt	 Fromage blanc	 Entremet	 Fruits au sirop	

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.