
























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 14 au 18 novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien	
	 Salade de chou chinois	 Potage		 Salade strasbourgeoise	 Salade composée œuf, tomate, fromage	
	 Filet de dinde marinée	Galette	Chili con carne	Blanquette de veau	 Lentilles, carottes	
	 Pommes de terre au four	Saucisse	 Riz	 Gratin de chou-fleur	 Boulgour	
	 Entremet vanille	Yaourt	 Compote	 Fruit de saison	 Fromage, pêche 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)

DANS LE M'ILLE : pour la viande de porc (Montreuil sur Ille)



CORMARÉE : poissons (La Mézière)

*** **A2S** : produits congelés et frais – 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.