






















TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 7 au 11 novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Betteraves	 Carottes râpées, gruyère	 Coleslaw mayo	 Potage		
	Bolognaise	Sauté de porc	Sauté d'agneau	 Gratin de légumes	FERIE	
	 Pâtes	Petits pois	 Pommes de terre au four	 Pâtes		
	 Fromage, compote	 Fruit de saison	 Fromage, fruit de saison	 Fromage blanc		

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.