




















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 23 au 27 janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien	
	 Potage (lait)	 Salade verte	 Salade de pâtes, fromage	 Betteraves	 Salade de fromage	
	Poulet rôti**	Hachis**	Rôti de porc	Sauté de porc	Haricots blancs, tomate	
	 Petits pois	 Parmentier	Carottes vichy	Haricots verts	Riz	
	 Fruit de saison	 Yaourt	 Fruit de saison	 Gâteau yaourt	Poire 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.