

























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 13 au 17 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien	
	 Salade de riz, thon	 Potage, lait		 Carottes râpées	 Macédoine	
	 Filet de dinde***	 Lasagnes***		 Spaghettis	 Haricots blanc, tomates	
	 Carottes vichy			 Carbonara, fromage	 Riz	
	 Yaourt	 Compote		 Fruit de saison	 Glace***	
<p>Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...</p>						

. 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.