









## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 27 février au 3 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Betteraves, fromage	 Carottes râpées, gruyère	 Potage	 Potage	 Crêpe fourrée***	
	Chili con carné***	Sauté de porc	Ragoût de bœuf	Gratin de pâtes	Poisson frais	
	Riz	Petits pois	Pâtes	Salade verte	Jardinière	
	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Laitage	Fruit de saison	

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.