





























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 5 au 9 juin 2023



	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Taboulé, fromage	 Salade composée	 Pamplemousse	 Betteraves, fromage	 Crêpe fromage***	
	 Sauté de porc	 Boulettes de soja***	 Poulet au curry***	 Chili con carné	 Poisson frais	
	 Petits pois	 Purée	 Pâtes	 Riz	 Jardinière	
	 Fruit au sirop	 Fromage blanc	 Yaourt	 Compote	 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.