



TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 11 au 15 septembre 2023



LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade de riz, fromage</b>	 <b>Salade composée</b>	 <b>Carottes râpées</b>	 <b>Tomates</b>	 <b>Pâté de foie</b>
 <b>Lentilles</b>	 <b>Lasagnes</b>	 <b>Saucisse</b>	 <b>Poulet rôti***</b>	 <b>Poisson frais</b>
 <b>Haricots verts</b>		 <b>Pâtes</b>	 <b>Pommes Rissolées***</b>	 <b>Semoule,tomate</b>
 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Yaourt</b>	 <b>Fromage blanc</b>	 <b>Entremet</b>	 <b>Fruit au sirop</b>

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.

