




























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 11 au 15 septembre 2023



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