

























Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 25 au 29 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Taboulé, fromage	 Salade verte	Melon	 Tomates	 Pâté de campagne	
	Poulet rôti***	Hachis	 Chipolatas	 Pâtes	Poisson frais	
	 Petits pois	 Parmentier	 Haricots verts	 Tian	 Riz sauce tomate	
	 Fruit de saison	 Laitage	 Entremet	 Far	 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. 

(Œufs, Lait, Moutarde, Arachide, Mollusques et crustacés, Poissons, Graines de sésame, Soja, Sulfités, Noix, Blé et triticale)