



TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 25 au 29 septembre 2023



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

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

