
























## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 4 au 8 septembre 2023




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Concombres	 Melon	 Tomates	 Carottes râpées	 Radis	
	Chili con carné	Sauté de porc	Sauté d'agneau	Gratin de pâtes	Poisson frais	
	 Riz	 Petits pois	 Pommes de terre	 Courgettes	 Jardinière	
	 Compote	 Laitage	 Entremet	 Fruit de saison	 Gâteau	


**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.

