

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

VACANCES
DE
PRINTEMPS



Du 22 au 26 avril 2024

Centre de loisirs

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Pamplemousse	 Macédoine	 Salade de gruyère	 Rillettes de thon		 FRUITS & LÉGUMES
	 Spaghettis	 Semoule	 Sauté d'agneau	 Blanquette de dinde***		 VIANDES, POISSONS, ŒUFS
	 Carbonara***	 Petits pois	 Pommes rissolées**	 Pâtes		 CÉRÉALES
	 Yaourt	 Fromage, fruit de saison	 Pêche au sirop	 Entremet vanille		 PRODUITS LAITIERS

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 (Origine France - Montreuil sur Ille)



CORMARÉE : poissons (La Mézière)

*** **A2S** : produits congelés et frais – local et bio au maximum (Toutes les viandes d'origine France



sauf l'agneau d'origine Irlande du Nord)

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)



