

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



**Du 20 au 24 mai 2024**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
		 Pamplemousse	 Salade de riz thon	 Salade composée	 Salade de pâtes	
	<b>FERIE</b>	 Spaghettis	 Chipolatas	 Gratin de chou fleur	Poisson frais	
		Bolognaise	 Haricots verts	 Pommes de terre	Petits pois	
		Laitage	 Fruit de saison	 Crème chocolat	Fruit de saison	
	<b>Condiments</b> : 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)



