



Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 10 au 14 juin 2024

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Taboulé, fromage	 Salade composée	 Pamplemousse	 Betteraves, fromage	 Crêpe fromage***	
	 Sauté de porc	 Boulettes de soja***	 Poulet au curry***	 Chili con carné	 Poisson frais	
	 Courgettes	 Lentilles	 Pâtes	 Riz	 Jardinière	
	 Fruit au sirop	 Fromage blanc	 Yaourt	 Compote	 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 (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)



