



TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 17 au 21 juin 2024

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI végétarien | |
|--|---------------------|--------------|---------------------|-------------------------|---------------------|------------------------|
| | Salade de riz, thon | Salade verte | Betteraves, fromage | Carottes râpées | Macédoine | FRUITS & LEGUMES |
| | Filet de dinde | Lasagnes | Chipolatas | Spaghettis | Haricots blancs | VIANDES POISSONS OEUFS |
| | Carottes vichy | | Haricots verts | Carbonara*** Gruyère | Riz, tomates | FECULENTS |
| | Entremet | Compote | Fruit de saison | Fruit de saison | Glace | 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 triticales)



