







TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE

# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 24 au 28 juin 2024

	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade de lentilles	Salade de tomates	Salade de chou, fromage	Concombres	Pâté de campagne	FRUITS & LEGUMES
	Jardinière	Blanquette de dinde	Sauté d'agneau	Galette	Poisson pané***	VIANDES POISSONS OEUFS
	Semoule	Haricots verts	Riz	Saucisse	Pâtes	FECULENTS
	Poire au sirop	Gâteau	Laitage	Laitage	Fruit de saison	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)



