





Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 15 au 19 juillet 2024

Centre de loisirs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI végétarien	JEUDI	VENDREDI	
	Radis	Pâté de campagne	Melon	Carottes râpées		FRUITS & LÉGUMES
	Chili con carne	Sauté de porc	Lentilles	Spaghettis	PIQUE	VIANDES POISSONS ŒUFS
	Riz	Pommes de terre	Carottes	Carbonara	NIQUE	FÉCULENTS
	Entremet	Fruit de saison	Fromage, Fruit	Compote		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)



