

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Jele



Du 22 au 26 juillet 2024

Centre de loisirs

Salade composée, fromage Betteraves Salade de chou Concombres Boulgour Chipolatas Poulet rôti *** Boulettes d'agneau*** Poisson Pané*** Courgettes Riz Légumes de saison Semoule, tomates	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulgour Chipolatas Poulet rôti *** Boulettes d'agneau*** Poisson Pané*** Courgettes Pâtes Riz Légumes de saison Semoule, tomates	frame and	Tomates	Betteraves	Salade de chou	Concombres
Courgettes Pâtes Riz Légumes de saison Semoule, tomates	Boulgour	Chipolatas	Poulet rôti ***	Boulettes d'agneau***	Poisson Pané***
	Courgettes	Pâtes	AB Riz	Légumes de saison	Semoule, tomates
Fruit de saison Yaourt Poire sirop Entremet Fruit de saison	4월 Fruit de saison	Yaourt	Poire sirop	Entremet	Fruit de saison

. 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)



Condiments: Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...

CORMARÉE: poissons (La Mézière)

*** A2S : produits congelés et frais – local et bio au maximum (Toutes les viandes d'origine France



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.

ΑĔ



(Œufs, Lait, Moutarde, Arachide, Mollusques et crustacés, Poissons, Graines de sésame, Soja, Sulfites, Noix, Blé et triticale)



sauf l'agneau d'origine Irlande du Nord)