






























## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 2 au 6 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Concombres	 Melon	 Tomates	 Carottes râpées	 Radis	
	 Chili con carné	 Sauté de porc	 Sauté d'agneau	 Gratin de pâtes	 Poisson frais	
	 Riz	 Petits pois	 Pommes de terre	 Courgettes	 Jardinière	
	 Compote	 Laitage	 Entremet	 Fruit de saison	 Gâteau	
<b>Condiments :</b> 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)



Bonne Rentrée

