





























## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



**Du 9 au 13 septembre 2024**

	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade de riz, fromage	 Salade composée	 Carottes râpées	 Tomates	 Pâté de foie	
	 Lentilles	 Lasagnes	 Saucisse	 Poulet rôti***	 Poisson frais	
	 Haricots verts		 Pâtes	 Pommes Rissolées***	 Semoule, tomate	
	 Fruit de saison	 Yaourt	 Fromage blanc	 Entremet	 Fruits au sirop	

**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)



