























# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



**Du 16 au 20 septembre 2024**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien	
	 Salade de pâtes	 Carottes râpées Fromage	 Concombres	 Melon	 Macédoine	
	Escalope de dinde	 Chipolatas	Chili con carné	 Spaghettis	Nuggets végétaux***	
	 Carottes Vichy	 Ratatouille	 Riz	Carbonara*** fromage	 Blé	
	Laitage	 Compote	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Glace***	

**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 MILLE :** 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)



