

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 23 au 27 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Taboulé, fromage 	 Salade verte 	Melon	 Tomates 	 Pâté de campagne 	
	Poulet rôti*** 	Hachis 	Chipolatas	 Pâtes 	 Poisson frais 	
	 Petits pois 	 Parmentier 	Haricots verts	 Tian 	 Riz sauce tomate 	
	 Fruit de saison 	 Laitage 	Entremet 	Far 	 Fruit de saison 	

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)



