

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 30 septembre au 4 octobre 2024

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade composée	Betteraves	Tomates	Salade de pâtes	Salade composée	FRUITS & LÉGUMES
	Filet de dinde	Couscous	Sauté d'agneau	Sauté de porc	Poisson frais	VIANDES POISSONS OEUFS
	Purée de Potimarron	Légumes	Petits pois	Lentilles	Jardinière	FEUCILENTS
	Entremet	Laitage	Laitage	Fruits au sirop	Fruit de saison	PRODUITS LAITIERS

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)



