



















## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



**Du 30 septembre au 4 octobre 2024**

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 <b>Salade composée</b>	 <b>Betteraves</b>	 <b>Tomates</b>	 <b>Salade de pâtes</b>	 <b>Salade composée</b>	
	<b>Filet de dinde</b>	<b>Couscous</b>	<b>Sauté d'agneau</b>	<b>Sauté de porc</b>	<b>Poisson frais</b>	
	 <b>Purée de Potimarron</b>	 <b>Légumes</b>	 <b>Petits pois</b>	 <b>Lentilles</b>	 <b>Jardinière</b>	
	<b>Entremet</b>	<b>Laitage</b>	<b>Laitage</b>	<b>Fruits au sirop</b>	<b>Fruit de saison</b>	

**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)*



