
























## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



**Du 14 au 18 octobre 2024**

	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Tomates	 Salade Strasbourgeoise	Pamplemousse	 Salade de chou	 SEMAINE DU GOÛT	
	 Pâtes	Filet de dinde	Poulet rôti***	 SEMAINE DU GOÛT**	 Poisson pané	
	SEMAINE DU GOÛT	 Haricots verts	 Pâtes	 Carottes vichy	 Purée de Brocolis	
	 Compote	SEMAINE DU GOÛT**	 Entremet	 Laitage	 Poire 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)

