





Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 21 au 25 octobre 2024

Centre de loisirs

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI végétarien | VENDREDI | |
|--|------------------|-------------------------|-----------------|------------------|----------|-------------------------|
|  | Concombres | Salade de maïs, gruyère | Carottes râpées | Salade de chou | | FRUITS & LÉGUMES |
|  | Filet de dinde | Boulettes d'agneau | Chili con carné | Nuggets | REPAS | VIANDES, POISSONS, ŒUFS |
|  | Haricots verts | Pommes de terre | RIZ | Pâtes | MEXICAIN | FÉCULENTS |
|  | Entremet vanille | Compote | Yaourt | 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 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)

