





Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 7 au 11 octobre 2024

	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Concombres	Pamplemousse	Salade composée	Carottes râpées	Radis	FRUITS & LÉGUMES
	Chili de légumes	Blanquette de dinde	Escalope de dinde	Galette	Poisson frais	VIANDES POISSONS OEUFS
	Riz	Pâtes	Pommes de terre	Saucisse	Petits pois	FÉCULENTS
	Entremet	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage	Glace***	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)



