

















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 12 au 15 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI		
		 Salade composée		Potage	 Salade verte, gruyère	 Pâté de foie	
	FERIE	 Spaghettis		Saucisse	Poulet rôti***	Poisson frais	
		Carbonara		Haricots verts	Pommes rissolées***	Carottes vichy	
		Yaourt		Compote	Entremet	Fruit de saison	

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)

