














## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



**Du 18 au 22 novembre 2024**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 <b>Taboulé</b>	 <b>Potage</b>	 <b>Salade de blé</b>	 <b>Carottes râpées</b>	 <b>Macédoine</b>	
	<b>Escalope de dinde</b>	 <b>Rougail saucisse</b>	<b>Poulet rôti***</b>	 <b>Lasagnes de</b>	<b>Poisson pané***</b>	
	 <b>Haricots verts</b>	 <b>Riz</b>	 <b>Petits pois</b>	 <b>Légumes, fromage</b>	 <b>Blé</b>	
	 <b>Laitage</b>	 <b>Compote</b>	 <b>Laitage</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Glace***</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 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)*

