



TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 24 au 28 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Betteraves, fromage	Carottes râpées, fromage	Potage	Potage	Crêpe fourrée fromage**
Chili con carné	Sauté de porc	Ragoût de bœuf	Gratin de pâtes	Poisson frais
Riz	Petits pois	Pâtes	Légumes	Jardinière
Compote	Fruit de saison	Fromage, fruit de saison	Fromage blanc	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)

