


























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 triticales)

