



TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 3 au 7 mars 2025

LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Potage de Lentilles (lait)</b>	<b>Salade composée</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de chou</b>	<b>Pâté de campagne</b>
<b>Boulgour</b>	<b>Poulet rôti ***</b>	<b>Brandade de poisson***</b>	<b>Rougail saucisse</b>	<b>Poisson frais</b>
<b>Haricots verts</b>	<b>Pommes de terre ***</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Riz</b>	<b>Semoule sauce tomates</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Entremet</b>	<b>Fruit de saison</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)

