



TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 17 au 21 mars 2025



LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles, fromage	 Salade verte	 Betteraves	 Potage	 Pâté de foie
 Semoule	 Pâtes	 Sauté d'agneau	 Sauté de porc	 Poisson pané***
 Jardinière	 Carbonara	 Haricots verts	 Petits pois	 Pâtes
 Poire au sirop	 Yaourt	 Fromage blanc	 Semoule	 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)

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

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)

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)

