



TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 24 au 28 mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
Salade de chou	Pamplemousse	Couscous	Salade verte	Salade de Pâtes
Filet de dinde	Spaghettis	Merguez, Poulet	Gratin de légumes,	Poisson frais
Riz	Bolognaise	Fromage	fromage	Haricots verts
Entremet	Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison	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)

