









TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

Du 2 au 6 juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien	
	 Salade de riz, thon	 Salade verte	 Betteraves, fromage	 Carottes râpées	 Macédoine	
	 Filet de dinde	Lasagnes	 Chipolatas	 Spaghettis	 Haricots blancs	
	 Carottes vichy		 Haricots verts	 Carbonara*** Gruyère	 Riz, tomates	
	 Entremet	 Compote	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Glace	
	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)



