



**TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE**

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Isle



**Du 15 au 19 décembre 2025**



LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	REPAS	Potage	Carottes râpées	Radis
Chili de Légumes	DE	Chipolatas	Blanquette de dinde de dinonneau	Poisson pané***
Riz	NOËL	Pommes de terre	Pâtes	Jardinière
Entremet vanille		Fruit de saison	Yaourt	Dessert

Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...



## • Provenance des matières premières :

**VIVAL** : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants



**BIOCOOP** : pour les fruits, légumes et conserves

**P'TIT GALLO** : pour les laitages (Montreuil Le Gast)

**DANS LE MILLE** : pour la viande de porc (Origine France - Montreuil sur Ille)



**CORMARÉE** : poisson (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)



