





















**TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE**

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



shutterstock.com - 2053586024

Du 8 au 12 décembre 2025

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Betteraves	 Salade de pâtes, fromage	REPAS	 Potage	Assiette Anglaise	
	 Spaghettis	Boulettes de soja***	DE	 Galette	Poisson frais	
	Bolognaise	 Haricots Lingots tomates	NOËL	 Saucisse	Blé	
	 Compote	 Fruit de saison		 Fromage blanc	Glace***	

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 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)



