







# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 4 au 8 mai 2026


	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de lentilles	 Macédoine	 Salade de chou, fromage	 Concombres	
	 Jardinière	 Saucisse	 Sauté d'agneau	 Blanquette de dinde***	FERIE
	 Semoule	 Galette	 Riz	 Haricots verts	
	 Poire sirop	 Laitage	 Laitage	 Gâteau yaourt	


-  FRUITS & LÉGUMES
-  VIANDES POISSONS OEUFS
-  CÉRÉALES
-  PRODUITS LAITIERS


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)

