



# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 6 au 10 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI végétarien	
		Salade composée, fromage	Pamplemousse	Salade composée	Salade de riz	
	FERIE	Sauté d'agneau	Poisson pané***	Chipolatas	Boulettes de soja***	
		Carottes vichy	Haricots verts	Pâtes	Petits pois	
		Fruit de saison	Laitage	Yaourt	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

**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)

