






















Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 11 au 13 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI végétarien	JEUDI	VENDREDI	
	 Salade de chou	 Pamplemousse				
	 Filet de dinde***	 Spaghettis	 Couscous	FERIE	PONT	
	 Riz	 Bolognaise	 Légumes			
	 Laitage	 Laitage	 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)

