

**TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE**

# Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



**Du 16 au 20 juin 2025**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI	
	Salade chou, fromage	Salade composée	Salade de riz,thon	Melon	Salade composée	FRUITS & LÉGUMES
	Escalope de dinde	Spaghettis	Sauté de veau	Gratin de chou fleur	Poisson frais	VIANDES POISSONS ŒUFS
	Riz	Bolognaise	Pâtes	Nuggets Végétaux***	Légumes	LEGUMES
	Fromage blanc	Fromage	Fruit de saison	Crème	Fruit de saison	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



**MANGER BIO** : 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** : 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)



