



TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 30 mars au 3 avril 2026

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Betteraves	 Salade de pommes de terre	 Concombres	 Salade composée	 Carottes râpées	
	 Blanquette de dinde	 Carottes	 Rougail saucisse	 Rôti de porc	 Poisson frais*	
	 Pâtes	 Lentilles	 Riz	 Pommes rissolées***	 Blé	
	 Compote	 Fruit de saison	 Entremet	 Yaourt	 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)

