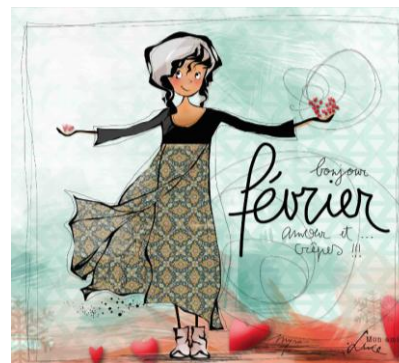




# **Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille**



**Du 16 au 20 février 2026**

**TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE**

**CENTRE DE LOISIRS**

	LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 <b>Potage ( lait )</b>	 <b>Salade composée</b>	 <b>Potage</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Crêpes fromage***</b>	
	<b>Escalope de dinde</b>	 <b>Lentilles</b>	<b>Sauté d'agneau</b>	 <b>Sauté de porc</b>	<b>Poisson frais</b>	
	 <b>Pâtes</b>	 <b>Carottes</b>	<b>Pommes de terre</b>	 <b>Haricots verts</b>	<b>Riz</b>	
	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Yaourt</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Crème vanille</b>	 <b>Poire au sirop</b>	

**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)*







