



TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

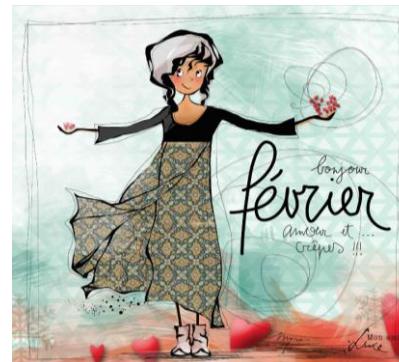
## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 16 au 20 février 2026



### CENTRE DE LOISIRS



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

FRUITS &  
LEGUMES

VIENDES  
POISSONS  
ŒUF(S)

FEUILLETS

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



**BIOCOOP** : pour les fruits, légumes et conserves



**P'TIT GALLO** : pour les laitages (Montreuil Le Gast)

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.



**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)







