



TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 5 au 9 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
	<b>Betteraves</b> 	<b>Salade de chou, raisin, fromage</b> 	<b>Potage</b> 	<b>Potage</b> 
	<b>Pâtes</b> 	<b>Sauté de porc</b> 	<b>Escalope de dinde</b> 	<b>Carottes</b> 
	<b>Bolognaise</b> 	<b>Petits pois</b> 	<b>Pâtes</b> 	<b>Riz, lentilles</b> 
	<b>Compote</b> 	<b>Galette des rois</b> 	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Laitage</b> 
<b>Condiments : Huiles Colza &amp; Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...</b>				



### 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)

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 triticale)

**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)







