SAINT-MÉDARD-SUR-ILLE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 26 au 30 octobre 2026

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE

Centre de loisirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
 Betteraves	Salade de tomates, maïs	Salade verte, gruyère	Salade de riz	Rillettes de thon
 Blanquette de dindonneau	Boulettes d'agneau	Spaghettis	Haricots verts	Petits pois
Pommes de terre	Carottes vichy	Carbonara	Blé	Poisson frais
 Fruit de saison	Yaourt	Poire sirop	Entremet	Fruit de saison

Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, …

. **Provenance des matières premières** :

VOTRE EPICERIE : 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 triticale)