

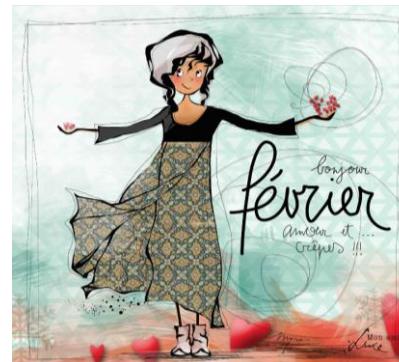


TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE

## Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



### CENTRE DE LOISIRS



Du 23 au 27 février 2026



LUNDI	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI
 Betteraves, fromage 	Carottes râpées 	Potage 	Potage 	Rillettes de poisson 
 Chili con carné*** 	Sauté de veau 	Saucisse 	Boulettes de soja 	Poisson*** 
 Riz 	Petits pois 	Pâtes 	Légumes 	Jardinière 
 Compote 	Fromage blanc 	Entremet 	Fruit de saison 	Crêpe pomme*** 

FRUITS &  
LEGUMES

VIENDES  
POISSONS  
OEUVS

FÉCULENTS

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)



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)





