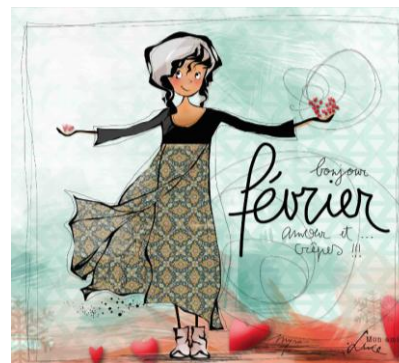




Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 23 au 27 février 2026

**TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE**

CENTRE DE LOISIRS

	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***	

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 triticale)





