



Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille

TOUS LES REPAS SONT
PRÉPARÉS SUR PLACE



Du 21 au 25 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	 Taboulé, fromage	 Salade verte	Melon	 Tomates	 Pâté de campagne	
	Poulet rôti***	Hachis	 Chipolatas	 Pâtes	Poisson frais	
	 Petits pois	 Parmentier	 Haricots verts	 Tian, fromage	 Riz sauce tomates	
	 Fruit de saison	 Laitage	 Entremet	 Fruit de saison	 Far	
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 triticales)

