SAINT-MÉDARD-SUR-ILLE

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 2 au 6 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI végétarien	VENDREDI	
	Betteraves, Fromage	Carottes râpées, gruyère	Concombres	Potage	Salade de riz, thon	FRUITS & LEGUMES
	Chili con carné	Sauté de porc	Sauté d'agneau	Couscous	Poisson frais	VIANDES POISSONS OEUFS
	Riz	Petits pois	Pommes de terre	de Légumes	Jardinière	FECULENTS
	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Laitage	Gâteau	PRODUITS LAITIERS

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)

