

Menus de la semaine du 3 au 7 juin 2024








Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Les menus sont établis en collaboration avec une diététicienne et les repas préparés par la cuisine centrale du CCAS

Une cantine engagée

1. favoriser les productions issues de l'agriculture biologique ;
2. renforcer l'ancrage territorial de notre alimentation afin de remettre les productions locales au cœur du territoire en développant l'approvisionnement par les circuits courts ;
3. lutter contre le gaspillage alimentaire.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Tarte au fromage	Salade haricots beurre, thon		Tomates, mozzarella, basilic	Salade verte /maïs
Plat principal 	Poisson sauce dieppoise	M Sauté de volaille sauce safran M Filet de poisson sauce safran		Œuf florentine	M Bouchée à la reine (veau, quenelle, olives vertes, champignons) M Bouchée à la reine (cubes de poisson, quenelle, olives vertes, champignons)
Légumes 	Carottes sautées	Macaronis		Epinards	Riz
Produits laitiers 	Laitage	Fromage à tartiner		Laitage	Fromage
Dessert 	Ananas au sirop	Fruits		Crumble pêche-amandes	Fruits

M Menu rouge : viande/poisson

M Menu bleu : poisson

Produit bio	Appellation Origine Protégée (AOP)	Haute Valeur Environnemental (HVE)	Pêche durable (MSC)	Indication Géographique Protégée (IGP)
				