

# Menus de la semaine du 10 au 14 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.

**M Menu rouge : viande/poisson**

**M Menu bleu : poisson**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> 	Salade de pâtes (Olives, maïs)	<b>M</b> Jambon beurre <b>M</b> Surimi mayonnaise		Salade verte, tomates	Concombre sauce yaourt
<b>Plat principal</b> 	<b>M</b> Escalope de volaille au jus <b>M</b> Pané fromager	Filet de poisson sauce oseille		Cake pois cassé - chèvre	<b>M</b> Moussaka <b>M</b> Filet de poisson meunière citron
<b>Légumes</b> 	Ratatouille	Purée pomme de terre		Printanière de légumes	
<b>Produits laitiers</b> 	Fromage	Fromage		Fromage	Laitage
<b>Dessert</b> 	Compote pommes abricots	Fruits		Fruits	Gaufre

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