

Menus de la semaine du 6 au 10 mai 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 	Crêpe au fromage	Choux fleur mimosa			
Plat principal 	M Blanquette de veau M Blanquette de poisson	Fallafels			
Légumes 	Carottes persillées	Coquillettes sauce tomate			
Produits laitiers 	Laitage	Fromage à tartiner			
Dessert 	Fruits	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)
				